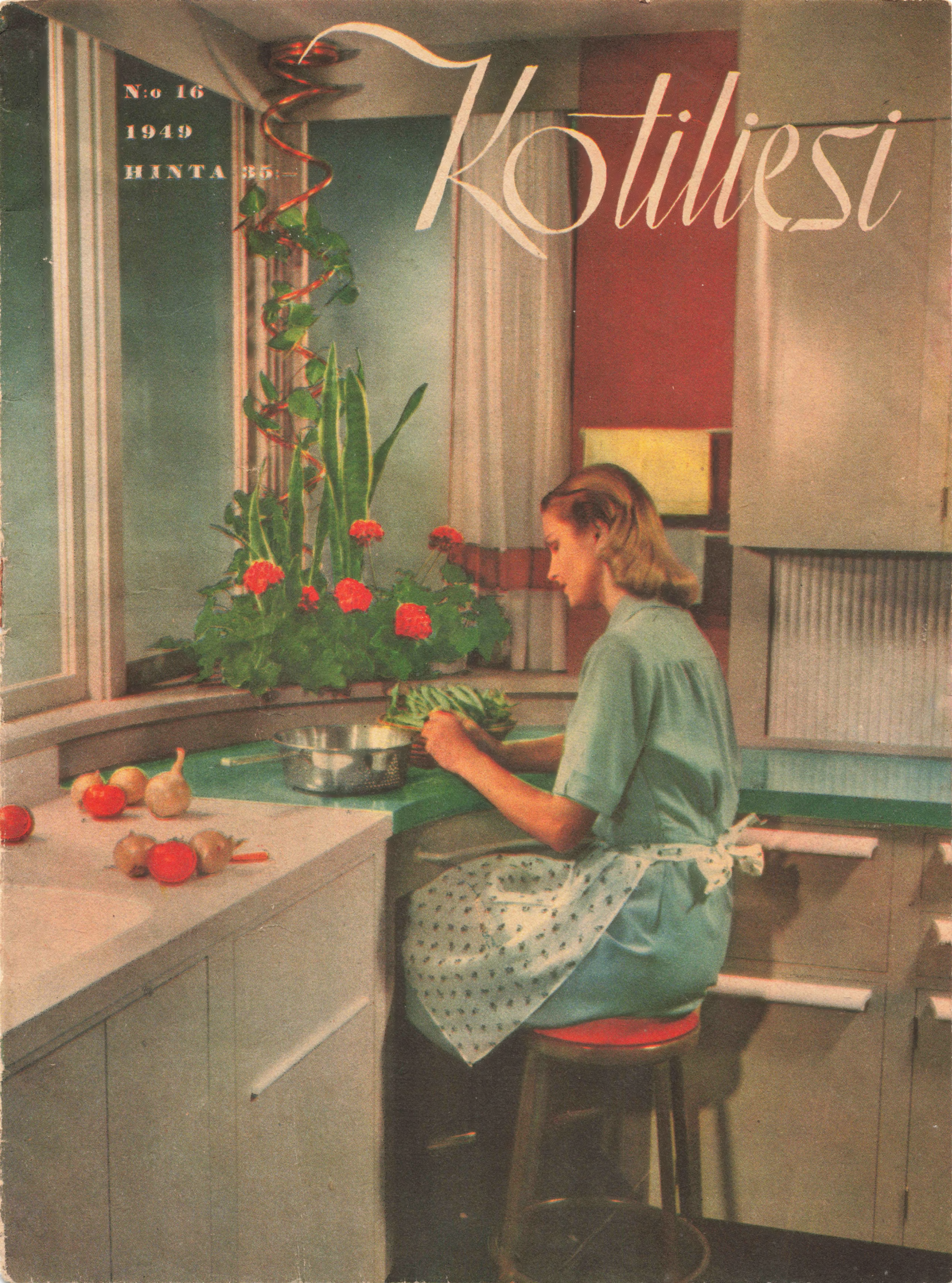


N:o 16

1949

HINTA 35:—

Kotiliesi





"Varma on aina varma
— siksi säilön Atamonin avulla"

sanoo rouva *Rakel Kuusisaari*,
 7-henkisen helsinkiläisperheen äiti.

»Kun perheessä on neljä pientä lasta, kuuluvat marja-puurot ja -kiisselit jokapäiväiseen ruokaohjelmaan kautta vuoden. Saa varata kellarin kukkuroilleen pulloja ja tölkejä, että kevääseen asti riittää. Olen koko emännyyteni ajan käyttänyt säilömistä varmistuksena ATAMONIA, eikä vielä koskaan ole tarvinnut harmitella hometta eikä käymistä. Vaikka nyt jo saakin taas sokeria riittämiin, liisään myös makeihin hilloihin aina vähän Atamonian. Siten pääsee vähemmällä keittämällä ja sokeroimisella, ja marjoissa säilyy luonnonmaku.»

ATAMON säilytejauhe ei ole mikään pulajan keksintö. Sitä on käytetty säilymistä varmistajana meilläkin jo v. 1937 alkaen. Muistattehan tänäkin kesänä: Säilyke on valmis *vasta* kun se on atamonoitu. Myös maidon ja kerman tuoreena säilyttämisessä on *A t a m o n* vanha varma keino.



ATAMON

– hillojen ja mehujen
 "homepoliisi"

VALMISTAA VEIKKO VAALI OY, HELSINKI.

KASTOR-huoneenuuni on KASTOR-lieden veroinen



- taloudellisempi
- tehokkaampi
- kestävämpi
- kauniimpi
- paloturvallisempi ja
- pienempi kuin

vanhanmalliset paikallamuuratut »tiilikasat». Asennuksessa ei tarvita ammattimiehiä eikä kalliita erikoistarvikkeita.

KASTOR-uunissa on tulenkestävä muuraus lujan peltivaipah sisässä. Muuraustyö on tehty yksitellen tuntityönä.

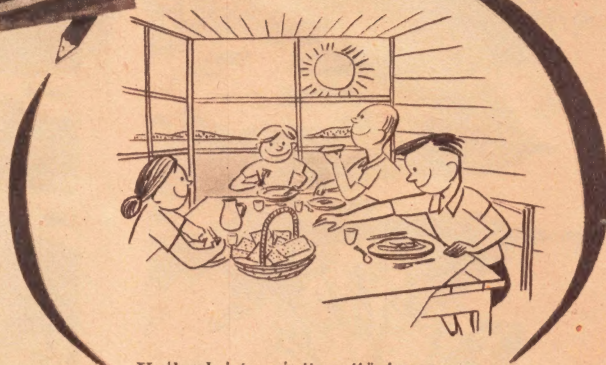
Käykää näyttelyssämme Lasipalatsissa tai pyytäkää kuvalliset hinnastomme

Huom! Yksityiset liesi- ja uunitilaukset toimitamme jälkivaatimuksella pakkaus- ja rahtivapaasti tilaajan rautatieasemalle. — Toimitusaika on n. 2—4 viikkoa.

Myynti ja näyttely:
Hiki, Lasipalatsi
Puh. 64 422

KASTOR Oy

Tehdas:
Pitäjänmäki
Puh. 64 411



*Kaikenlaista pinttynyttä tapaa
vastustan ja tahdon olla vapaa!
Mutta vaikk' oon joustava ja norja,
yhden suhteen olen »tavan orja»:
minulle ei mikään ruoka maista,
jos en saa sen kera vaasalaista!*

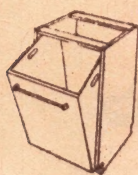
VAASAN leipää

VAASAN HÖYRYLEIPOMO
Perustettu v. 1904

Valmistamme seuraavia näkkileipälästäjä:
Lounas, Ruokaleipä, Erikois ja Työkanse.

Rationalisoitua kotitaloutta

Uudenaikaista keittiökalustoa perheenemäntien työtaakan keventämiseen



Kippikaappi n:o 21

Soveltuu halkojen tai jauhojen säilyttämistä varten.



Astiankuivauskaappi n:o 53/50
Yksiovinen. Sisältää 2 sälehyllää
sekä lautasten tukihyllyn. Hyllyt
irroitettavia.

Yllä muutamia näytteitä.

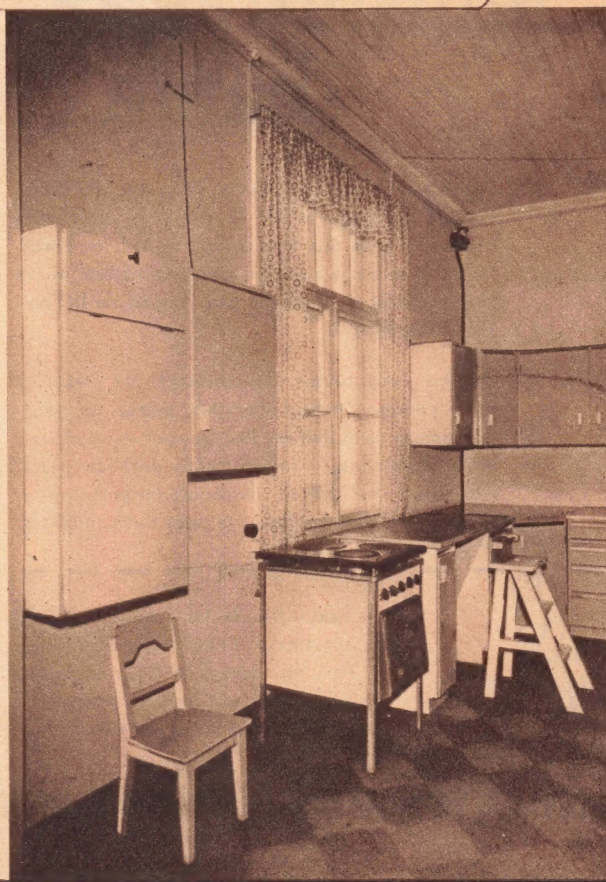
Miksi tehdä perheenemännän työ isoäidin aikaisin välinein ja menetelmin raskaammaksi kuin on välttämätöntä, kun Työteho-seuran suunnittelemissa uuden-aikaisilla keittiökalustoilla voidaan keventää hänen työtaakkaansa, joissakin tapauksissa jopa 3 tunnilla päivää kohden.

Huom! Pöytälevyt tilataan erikseen kaappien ja kaappiyhdistelmien pituuden mukaan.

Tiedustelkaa vähittäisliikkeistä!

ENSO-GUTZEIT OSAKEYHTIÖ

Tornatorin Tehtaat, Lahti





Muistuttakaa häntä...

Tulipalojen pelottavin aika on juuri nyt. Punainen kukko ei katso, mihin se iskee — seuraavalla kerralla saattaa olla Teidän kotinne vuoro. Emäntä, talon silmä ja korva, huomaa parhaiten, mitkä laiminlyönnit ja puutteet olisi tämän varalta kiireesti korjattava.

Ovatko vakuutuksenne kunnossa? Ne eivät voi estää punaisen kukon vierailua, mutta ne takaavat varman taloudellisen korvauksen mahdollisista menetyksistänne. — Muistuttakaa perheen päätä, että juuri nyt hänen on huolehdittava vakuutusten voimassa pidosta ja ajanmukaisuudesta.



Vakuutusasiamies on aina valmis auttamaan Teitä. Hän asiantuntijana voi parhaiten neuvoa, miten edullisimmin ja tarkoituksenmukaisimmin turvaatte omaisuutenne.

SUOMEN VAKUUTUSYHTIÖIDEN KESKUSLIITTO

REIKÄOMPELU...

(Jatkuu siv. 415.)

reuna kulkee juuri rivistön alareunaa pitkin ja kunkin pylvään toista pistoa tällä reunalla ommeltaessa tartutaan myös pääreunaan.

Tavallista reikäompelua varten poistetaan kankaasta lankoja niin paljon kuin työtä varten valittu malli edellyttää. Harjoittelutyötä varten on parasta valita jokin kapea, noin sentin levyinen malli. Koristeen alku vahvistetaan kielekepistoin ja ommeltavaa kohtaa etusormella pitäen otetaan neulalle ensimmäinen pylväs — tavallisesti 3 lankaa ja ommellaan siihen kierrepistoja — lanka kierretään pylvään ympäri niin monta kertaa, että kunkin kierroksen väliin jää langan vahvuinen välimatka. Vasempaan reunaan tultua pistetään neula kankaaseen n. 2 langan etäisyydeltä reunasta, minkä jälkeen otetaan neulalle toinen pylväs ja ommellaan siihen 1 kierrepisto. Sitten ommellaan ensimmäisen sidospiston ensimmäinen osa, jolloin lanka heitetään oikealle ja yläpuolella oleva, äsken muodostettu pylväs otetaan neulalle. Neulalla ei tartuta itse pylvääseen, lanka vain neulan avulla kierretään sen ympäritse. Sidospiston toinen osa muodostuu siten, että langan ollessa vasemmalla otetaan alin pylväs neulalle. Tällöin muodostaa läpivedetty lanka sidospiston helmimäisen osan. Sitten ommellaan kierrepisto ja sen jälkeen toinen sidospisto jne. Kunkin sidospiston jälkeen on aina ommeltava 1 kierrepisto ja jos pylvään alussa on vain yksi tai pari sidospistoa ja sitten vain reikää, on pylvään loppuosa vahvistettava kierrepistoin. Oikeaan reunaan tultaessa pistetään neula jälleen ulos kankaan reunasta noin kahden langan etäisyydeltä ja sitten jatketaan uuden pylvään ompelemista. Ommeltaessa nyt sidospistoja oikealta vasemmalle päin on lanka piston ensimmäisessä osassa heitettävä vasemmalle ja toisessa osassa oikealle, siis päinvastoin kuin edellisellä kerralla. Tämä langan asettelu sujuu pian aivan itsestään, sillä jos sitä ei tehdä oikein, ei sidospistoon tule siroa helmimäistä osaa eikä työ näytä oikein tehdyiltä.

Vielä olisi mainittava langan jatkamisesta. Kun lanka alkaa loppua, pujotetaan uuden langan pää ommeltavan pylvään lankojen joukkoon ja sen ylitse ommellaan pylvästä valmistettaessa. Reunaan tultua pujotetaan neulassa oleva loppuva lanka taas seuraavan pylvään lankojen sekaan ja otetaan uusi lanka käyntöön.

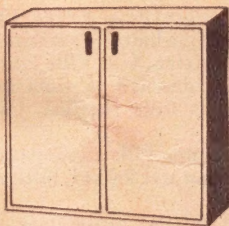
Kun työtä on jonkinmatkaa tehty, voidaan todeta, onko
(Jatkuu siv. 404.)



Tehkää keittiöstänne mallikeittiö

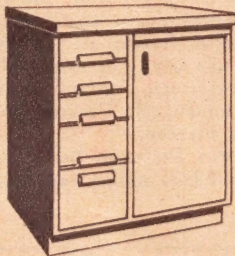
MAIJA kalusteiden

avulla



**Hyllykaappi
n:o 623**

Sopiva kuivien ruoka-aineiden ja astioiden säilytykseen.
Hinta n. 2 500:—.



**Laatikosto- ja
hyllyosa n:o 699**

Toisessa sivussa erikokoisia laatikoita ruokailu- ja työvälineille, niiden päällä leikkuulauta. Kaapissa säilytetään esim. kulhoja tai keittoastioita. Hinta n. 4 600:—.

Maatalousnaiset ovat jo vuosikausia suunnitelleet ja kokeilleet keittiön huonekaluja, jotka ovat käytännöllisiä ja lujia sekä samalla kauniita.

Tämän työn tuloksena ovat syntyneet MAIJA-kalusteet. Ne on suunniteltu niin, että niitä voidaan yhtä hyvin käyttää erikseen tai ryhmissä, joko irrallisina tai kiinteinä. Näin ne sopivat mainiosti sekä pienasuntoihin että tilaviin koteihin. Niitä on myös saatavana eri värisinä ostajan toivomusten mukaisesti. Irralliset hyllyt helpottavat lisäksi kaappien puhdistusta.

**Nyt voi Teidänkin toiveenne toteutua —
nyt voitte kätevästi sisustaa itsellenne
MAIJA-kalusteiden avulla mallikeittiön!**

Tutustukaa MAIJA-kalusteisiin maatalousnäyttelyissä ympäri maan! Lisätietoja niistä antavat SOK:n jäsenosuuskaupat sekä SOK:n huonekalutehdas VAKIO-PUU Oy, Lahti, Ahjokatu 4 — puh. 49 96.



**Huonekalutehdas
Vakiopuu Oy
Lahti, Ahjokatu 4**



Lipeäkivi kuivana ja liuok-
sena on tuhoisaa myrkkyyä,
jonka säilytyspaikka ei ole
ruoka- eikä siivouskomero,
jossa kohtalokas erehdys
saattaa kohdata aikuistakin.

EINO KOIVISTOINEN:

Melkein luurangoksi laihtunut, isonpuoleisen nukan kokoinen nelivuotias Ville hörsti korviaan ja kohottaui vaivalloisesti istumaan. Keittiöstä kuului selvää rapinaa, ruokakomeron ovi avattiin hyvin varovaisesti, pientä kuiskutusta kuului myös. Himokas hohde syttyi Villen suuriin silmiin. Siellä syötiin taas eikä hänelle aiottu antaa mitään. Hän nuolaisi ohuita, värittömiä huuliaan ja huusi sitten kimeällä, rottamaisella äänellä:

— Äi-tii! Minulle myös ruokaa!

Pojan sieraimet värisivät hänen nuuhkiessaan ruoan hajua. Sitten hän parahti lohduttomaan itkuun.

— Aina te vain syötte, enkä minä saa mitään. Ja minulla on niin nälkä.

Hän puhui harvinaisen selvästi nelivuotiaaksi ja hänen silmissään oli älykäs loiste. Kaikki se voima, mikä ruumiilta puuttui, oli keskittynyt aivoihin. Ja hänen aivonsa muodostivat vain ruokaa himoavia ajatuksia.

— Saat pian annoksesi munavelliä, Ville pieni, sanoi hänen äitinsä. Kohta kaadan sen letkusta vatsaasi.

— Mutta sittenkin minulla on nälkä, valitti lapsi kimeällä äänellään.

Letku-Villellä oli ainainen nälkä, oli ollut siitä lähtien, kun hän puolitoista vuotta sitten löysi limonaatipullon, jossa oli lipeäkiviliuosta. Kuristunut, kiinnikasvanut ruokatorvi ei ole poistanut suun makuaistia, ja suoranainen syömisen himo on saanut Villen valtaansa.

Ville tahtoi elää ja tahtoi syödä aina. Kolme kertaa päivässä hän sai mahalaukkuun asetetun kumiletkun kautta munavelliä

ja itki, kun ei saanut sitä suuhunsa. Kahden viikon väliajoin oli letku reväistävä irti vatsasta, puhdistettava ja pantava takaisin. Se oli hetki, jota Ville pelkäsi, sillä letku oli silloin tiukasti lihassa kiinni, ja kirkas veri pulpahti sen mukana.

— Miksi minun täytyy kärsiä kaikki tämä? Miksi toisten lasten ei tarvitse kärsiä? kysyi Ville silloin äidiltään.

Niin paljon kuin rouva Peltonen syyttikin itseään tästä onnettomuudesta, ei hän hennonnut kertoa siitä itsesyyttävässä sävyssä Villelle. Ajatus, että poika alkaisi vihata häntä, jos hän sanoisi kaiken omaksi syykseen, pelotti häntä. Siksi hän selosti, kuinka vaarallista lipeäkiviliuos on pikku pojille. Ville nyökkäsi.

— Minä en koskaan enää juo lipeäkiviliuosta, hän vakuutti.

— En, vaikka se olisi limonaatipullossakin. Miksi itket, äiti? Ihan totta, en juo enää. Usko minua, äiti.

Rouva Peltonen pyyhki kyyneleensä. Katsellessaan pojan melkein läpinäkyväksi käynnyttää olemusta hän tiesi, ettei loppu voinut olla kaukana.

— Äiti, tuo kaikki minun tavarani tänne.

— Miksi niitä nyt haluat?

— En sano, ennen kuin tuot.

Äiti ei halunnut pahoittaa hänen mieltänsä ja toi vuoteen viereen hänen vähäiset tavaransa: koreat, punatupsuiset tohvelit, joita Ville ei koskaan ollut tarvinnut, kuvakirjan ja muu-

Letku-Ville

tamia leikkikaluja; myöskin parhaat vaatteensa Ville halusi kätensä ulottuville.

— Nämä tossut saat sinä, sanoi Ville ja ojensi rakkaimman aarteensa äidilleen. — Ja tämä kuvakirja on nyt sinun, äiti. Pollen saa isä ja sinä, äiti, tämän jänöjussin. Pane, äiti, vaatteet nyt minun päälleni.

— Mutta lapsi kulta... Miksi haluat ne päällesi nyt?

— Ettei Jumala näkisi tätä letkua vatsassani, kun tulen taivaaseen.

Kauan ja lempeästi puhuttuaan rouva Peltonen sai Villen taipumaan siihen, ettei parhaita vaatteita puettaisi hänen päälleen nyt, vaan vasta sitten, kun Ville lähtee. Nyt on Villen nukuttava tämä yö yöpaidassaan ja vielä monta yötä tämän jälkeen. Vaatteet voisivat tulla rumiksi, jos niihin pukeutuu liian aikaisin.

— Hyvää yötä, äiti, sanoi Ville rauhoittuneena saamastaan lupauksesta. — Muistathan nyt kaikki, mitä sinun pitää tehdä? — Muistan varmasti.

Ville nukahti hyvillä mielin, kasvoillaan onnellinen hymy. Tavallisesti hänen yönsä oli levoton, mutta tänä yönä hän nukkui rauhallisesti, kertaakaan heräämättä. Monen monet valvotut yöt aiheuttivat myös sen, että hänen äitinsäkin heräsi vasta aamulla. Ensi töikseen hän meni vilkaisemaan Villeä. Pojan suu oli kuin herttaiseen nauruun avautunut ja hän puristi rintaansa vasten housuja ja puseroa, jotka oli illalla asetettu hänen vuoteensa viereen.

Samana päivänä rouva Peltonen poisti varovaisesti letkun Villen vatsasta ja puki hänet niihin vaatteisiin, jotka Ville oli valinnut.



Näin minä teen

Sipuli ja silli ovat herkullisia ruoka-aineita, mutta niiden valmistajan käsiin jää pitkäksi aikaa vähemmän miellyttävä tuoksu. Kostealla suolalla tai sinappijauheella hieromalla laimenee haju huomattavasti. *Maija.*

REIKÄOMPELU ON KAUNIS JA KESTÄVÄ

(Jatkuu siv. 402.)

siihen käytetty sopivan vahvuista lankaa. Valmiin reikäompeleen tulee nimittäin olla suunnilleen samanvahvuista kuin itse kangaskin. Jos se käteen tuntuu huomattavasti kangasta paksummalta, on lanka vaihdettava ohuempaan. Reikäompelu samoin kuin muutkin kankaaseen upotetut koristeet kuluvat nimittäin sekä käytettäessä että mankeloitaessa ja silitettäessäkin nopeammin, jos ovat kangasta paksummat.

Opetelkaa, kaikki käsitöiden harrastelijat, tekemään sieviä reikäommeltöitä, jotta voitte osallistua syksyllä julistettavaan suureen käsityökilpailuun.

**Umpioiminen on minusta ainoa
kannattava säilömistapa!**

— ja nyt saa Karhulan tunnettuja
OTSO- umpioita



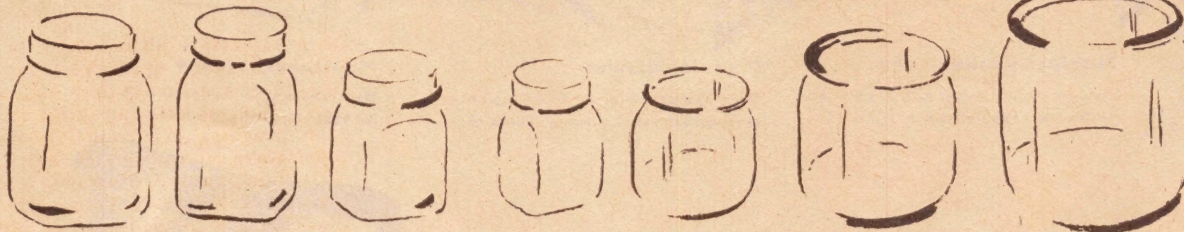
Opetelkaa tänä kesänä OTSO-umpioiminen. Se merkitsee perheellenne terveellistä vaihtelua pitkän talven aikana ja arvokasta apua kaikkiin juhlavampiin päivällisiin ja leipomisiin.

OTSO-umpioita valmistetaan toistaiseksi kahta kokoa:

1/2 l umpio, hinta 65:—
3/4 l » » 78:—

Huom! Kun OTSO-umpio avataan, kierretään ensin kierrerengas pois. Sitten työnnetään ohut veitsi kumirenkaan ja tölkin suun väliin. Ei väännetä, koska tarkoituksena on vain ilman päästäminen umpioon, jolloin välikansi irtoa.

Säilöntäaikana tarvitaan myös KARHULAN PYÖREÄKULMAISIA KEITTIÖ-tölkkejä ja KARHU-tölkkejä kurkuille, puolukoille, muraaimille ja sienille.



KARHULA JA IITTALA LASITEHTAAT • KARHULA JA IITTALA LASITEHTAAT



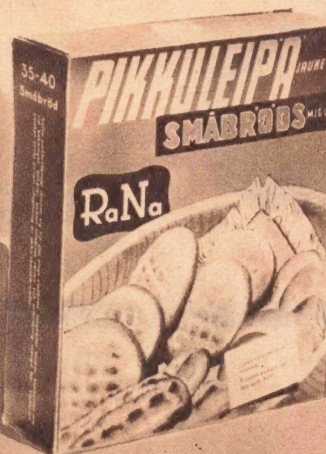
Nimipäiväkakun pitää onnistua

Nyt se onnistuukin varmasti, sillä uutuudessa RaNa NIMIPÄIVÄKAKKUJAUHEESSA, ovat jo kaikki muut ainekset paitsi maito ja voi valmiina. Äidillekin voi valmistaa hienon yllätyksen — nimipäiväkakun. Toisia kakkujauheuuuuksia ovat MAUSTEKAKKUJAUHE ja PIKKULEIPÄJAUHE. Huomaa: jokaisessa pakka-
uksessa useita erilaisia valmistusohjeita.



Nimipäiväkakkujauhe

Jauheesta voi valmistaa myöskin marmori-
kakun ja kakkuleivoksia. Hinta 65:—



Pikkuleipäjauhe

Mm. haarukalepien, murolepien ja
murotortun valmistukseen. Hinta 46:—



Maustekakkujauhe

Maustekakkuihin, vuokaleipiin ja pi-
parkakkuihin. Hinta 62:—

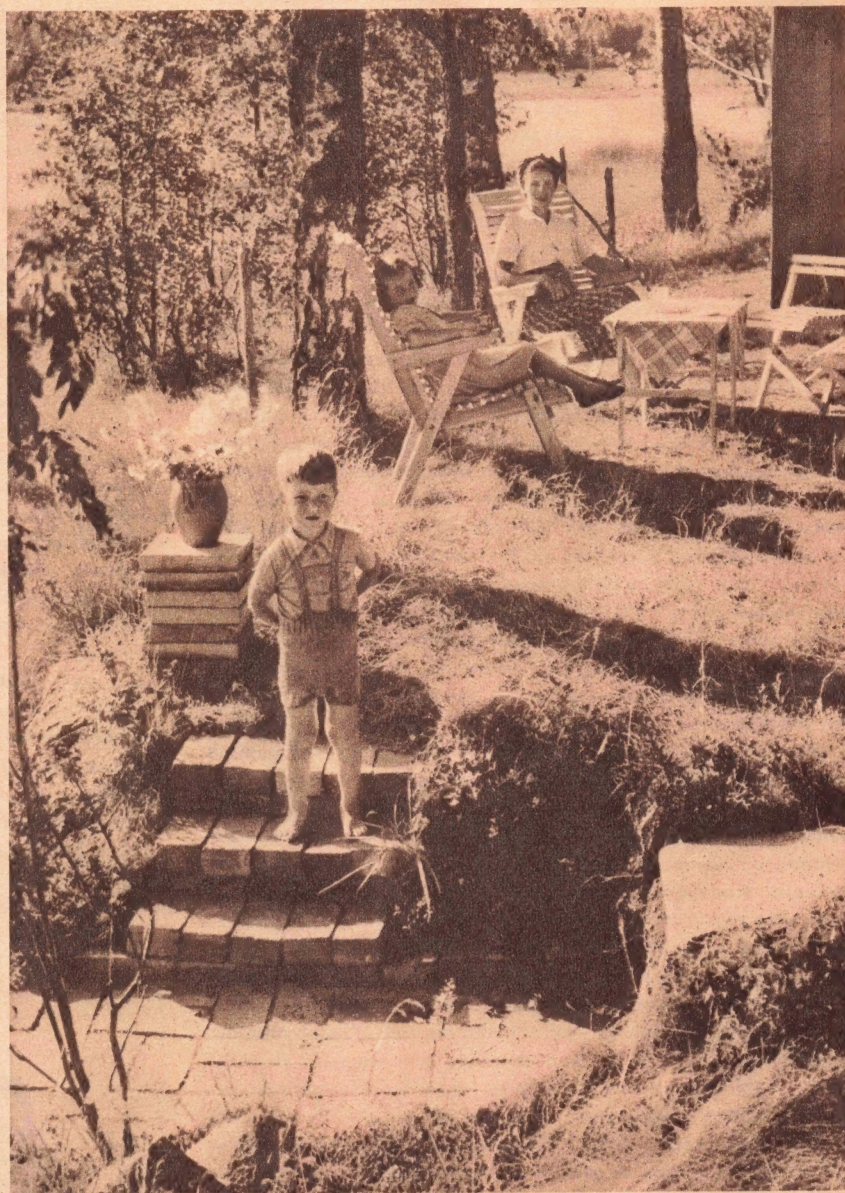
RaNa

Ravintovalmistetehdas
TURKU

Hetkisen kestävä oikea rentoutuminen edistää töidemme sujumista paremmin kuin jatkuva uurastus väsyneenä.

Ajatellessamme työmme tehokkuutta ja sen riippuvaisuutta voimiemme määrstä muistanemme aikaisemmasta, että meillä oli jokaisella oma, määrätynsuuruinen voimavarastomme, »paristomme». Voimavaraston suuruus tai pienuus oli synnynäinen, mutta varasto tyhjentyi ja täyttyi uudelleen työskentelymme ja lepomme vuorottelun mukaan. No niin, tämähän tuntui melko selvältä: kun vain osaamme viisaasti levätä, on meillä suurin mahdollinen määrä voimia käytettävissämme työhömmä ja elämäämmä! Näin varmaan saatamme ajatella, mutta kysymys ei olekaan aivan näin yksinkertainen. Voi olla, että meillä on varastossamme runsaastikin voimia, mutta kun niitä pitäisi käyttää määrättyyn työhön, ei voimia riitäkään. Mikä on syynä? *Voimamme varastetaan!*

Saadaksemme nyt tietää, mitä nämä varkaat ovat ja voidaksemme estää niiden tietyt pysähdymme ensiksi tarkastelemaan voimankäyttöämme yleensä työtehtävissä. *Ajatelkaamme laajaa kokonaistehtävää, joka on suoritettavanamme, esimerkiksi elämäntehtävää, olkoon se sitten toimistotyöntekijän, ompelijan tai perheenemännän tehtävää. Tällaiseen suureen tehtävään varaudumme ikäänkuin edeltäpäin luovuttamaan määrätyn osan voimiamme, olkoonkin, että tuo varsinainen voimien käyttö tapahtuu ehkä vähitellen, vuosikymmenien kuluessa. Miten suuri osa voimistamme tuo laaja va-*



Maisteri ANNA-LIISA SYSIHARJU:

TEKEMÄTTÖMÄT TYÖT —

Voimiesi varkaat

raus kulloinkin on, on aivan oman selvittelynsä vaativa kysymys, johon emme tällä kertaa puutu. Nyt tarkastelemme lähinnä pieniä tehtäviä.

Tuollainen laaja kokonaistehtävä antaa meille ehkä päivänkin mittaan useita erilaisia pieniä osatehtäviä, esim. kirjeen kirjoittamisen, puvun leikkaamisen tai komeron siivoamisen. Tähän pienempään tehtävään taas varaamme määrätyn määrän voimaa kokonaistehtävän voimavarauksesta. Tuo pienempi erä ikäänkuin eristyy kokonaisvarastosta siksi aikaa kuin

suoritamme tuota osatehtäväämmä. Kun kirje on kirjoitettu, puku leikattu tai komero siivottu, häviää eristävä raja ja tehtävän suorittamisesta mahdollisesti yli jäänyt voimamäärä sulautuu varsinaiseen voimavarastoon ollakseen käytettävissä mahdollisesti aivan toisenlaatuisen osatehtävään.

Mutta tässä ei vielä puhuta mitään varkaudesta. Missä kohden se saattaa tapahtua? Ajatelkaamme, että tuo osatehtävämme ei tulekaan loppuun suoritetuksi. Kirje jää kesken kirjoittamisen, puku kesken leikkaamisen tai komero kesken sii-

Liian monta rautaa tulella on tälläkin miehellä ja se kuluttaa hänen hermonsa pian loppuun. Piirros Työtehonäyttelyn osastosta »Ihminen itse».

voamisen ja me siirrymme johonkin uuhun tehtävään. Paljonko meillä on silloin käytettävissä voimia tähän uuteen tehtävään? Huomaamme, että eräs osa voimistamme on jatkuvasti eristettynä varsinaisesta voimavarastosta, varattuna nimenomaan tuon keskeneräisen kirjeen kirjoittamiseen, puvun leikkaamiseen tai komeron siivoamiseen. Sitä ei voidakaan käyttää uuteen tehtävään, joten siis voimiemme alkuperäinen, vapaasti eri tehtäviin käytettävissä oleva summa on vähentynyt. Mutta ei siinä kyllin, tuo eristetty voimaerä on muullakin tavalla kiusallinen. Se ikäänkuin ponnistelee ulos karsinastaan, etsii purkautumistietä mihin suuntaan tahansa, »painaa mieltä», muodostuu »hermostuttavaksi». Tällaista haitallista sielullisen voiman patoutumaa on sielutieteessä nimetty sekä kompleksiksi että »sielulliseksi velaksi». Eikö nyt tällainen patoutuma, jos mikä, ole voimiemme varas? Sillä ajatelkaamme henkilöä, jolla on useita tällaisia patoutumia. Jäljelläoleva »vapaasti» käytettävissä oleva voimamäärä kutistuu lopulta niin pieneksi, ettei hän saa mitään tehtävää kunnolla suoritetuksi. Ja samalla nuo patoutumat aikaansaavat hänessä painostavan, takaa-ajetun tunteen, hän »hermostuu» yhä enemmän. Näin voi alunperin suurenkin voimavaraston omistava ihminen lopulta tulla täysin tehottomaksi työskentelijäksi.

On siis täysi syy välttää tällaisia vaarallisia voimiemme varkaita. Millaiset seikat sitten aiheuttavat tällaisia varkauksia? Jo edelläolleesta esimerkistä käy eräs tärkeä syy selville: keskeneräiset työt. Tämähän me myös jokainen tunnemme hyvin omasta kokemuksestamme — keskeneräiset työt painavat mieltämme ja kuluttavat voimiamme usein monin verroin enemmän kuin se varsinaisen työ, jota tällä hetkellä suoritamme. Ja — on tärkeää huomata — keskeneräisiä töitä eivät ole ainoastaan ne, jotka ovat jääneet näkyvästi kesken, vaan yleensä kaikki ne tehtävät, jotka olemme mielellämme ottaneet suoritettavaksemme, joita pidämme velvollisuutenamme, vaikka emme olisi vielä ehtineet niiden suorittamista aloittakaan. Joka tapauksessa olemme jo tehtävän ottaessamme varanneet siihen voimiamme, jotka siis eivät enää ole vapaasti käytettävissämme. Eikö tällainen »tekemättömien töiden paino» olekin tuttua varsinkin perheenemännille?

Miten sitten päästä tästä painosta, vapautua näistä varkaista? Keskeneräisten töiden painon välttää luonnollisesti parhaiten välttämällä yleensä töiden kesken jättämistä. Perussäännöksi olisi työnteossa otettava: »yksi asia kerrallaan ja se samaa vauhtia loppuun saakka». Varmaan voimme löytää elämässämme yhden jos toisenkin ikävän työn, joka odottaa ja odottaa meitä ja jota lykkäämällä olemme saaneet turhia painoja mielellemme. Varsinkin jos Sinulla on jotakin ikävää ja vastenmielistä tehtävänä, tee se heti!

Mutta sitten on koko joukko ihmisiä, ennen kaikkea ehkä perheenemännät, joiden työ koko luonteeltaan on useiden erilaisten töiden yht'aikaa, lomittain ja perättäin suorittamista. Heidän ei ole ninkään helppoa toteuttaa tuota yhden asian periaatetta. Kuitenkin voivat hekin taistella tekemättömien töiden painoja vastaan. Ensimmäinen keino on töiden suunnittelu kuukausittain, viikoittain ja päivittäin. Jos kullekin työlle on varattu oma riittävä (!) aikansa sekä lisäksi vara-aikaa odottamattomia asioita varten, ei enää tarvitse tuntea olevansa kuin takaa-ajettu eläin. Silloin saattaa keskittyä täysin voimin kulloinkin edessä olevaan tehtävään ilman että samalla kertaa mielessä jauhaisi kuluttava kysymys: »Milloin minä ehdin tehdä

sen ja sen ja sen?» Ja vaikka tietäisikin jonkin työn jäävän hetkeksi kesken, voi rauhallisin mielin ajatella jatkavansa sitä seuraavalla siihen varatulla ajalla.

Tässäkin nousee kuitenkin varmaan kova vastalauseiden myrsky. Moni perheenemäntä sanoo: »Ei voi varata kaikille töille riittävästi aikaa, kun töitä on niin paljon. Minun pitää välttämättä ehtiä sitä ja sitä ja sitä.» Mutta tässäpä niksi onkin. Juuri tuo, että olemme mielellämme ottaneet tehtäväksemme sitä ja sitä ja sitä, joka täyttää ohjelmamme niin täyteen, ettemme lopulla ehdi mitään kunnolla, juuri tuohan aiheuttaa sen »tekemättömien töiden painon». Jos siis tahdomme tuesta painosta päästä irti, on reippaasti karsittava suoritettavia asioita. Ja jotta emme tulisi aloittaneeksi karsimistamme väärästä päästä, on ehkä parasta hetkisen miettiä, mitä olisi suoritettaviemme asioiden tärkeysjärjestys. Viimeiset pyyhkäistään sitten iloisesti pois, olkoonkin, että naapurin emäntä tai hyvä ystävä ehtii ja jaksaa niihin ja olkoonkin, että ihmisten mielestä »pitäisi» olla niin ja niin. Me naiset taidamme olla erityisen suuressa määrin sen orjia, mitä »pitäisi» olla. Se se juuri antaa »tekemättömien töiden painoa». Esimerkiksi vaatteiden kunnostaminen tai siivoaminen on asia, joka määrättyyn pisteeseen saakka kuuluu ehdottomasti tärkeysjärjestyksen alkupäähän, mutta kuitenkin on varmaan monella emännällä sellaistaakin ompelutöitä ja sellaista siivoamista, jonka voisi huoletti karsia. Entä sitten kaikki kahvileivät! Ei ole mitään syytä väsyttää itseään uuvuksiin voidakseen panna pöytään juuri yhtä monta »sorttia» ja täytekaakua kuin naapurissa on ollut. Tässäkin lienee tärkeysjärjestyksessä asetettava ystävien virkistävää tapaaminen etusijalle ja monenlaiset leipomiset sinne listan loppupäähän, josta pyyhkitään se pois, mitä ei ehditä.

Tässä on muutamia mahdollisuuksia työtehon kohottamiseen ja elämän keventämiseen. Ne eivät kuitenkaan tee tyhjäksi sitä tosiasiaa, että on joitakin ihmisiä, joiden ehdottoman välttämättömät työt jo yksinään ylittävät käytettävissä olevan ajan. Mutta ehkä pieni asiain välttämättömyyden tai ei-välttämättömyyden harkitseminen kuitenkin voisi auttaa jotakuta heistäkin edes jollain kohdalla. Ja sitten on varmaan kuitenkin huomattavasti enemmän meitä sellaisia ihmisiä, joiden kiire ja hermostuneisuus itse asiassa on — omaa aiheuttamaamme.

Välttämättömät ikävät työt on tehtävä heti, sillä tekemättöminä ne varastavat voimiamme.



Maisteri IRJA SAHLBERG:

Entisaajan LASTENVAATTEITA



Vas. ja oik.: Turun historiallisen museon pitämässä lastenvaatteiden näyttelyssä muodostivat arvokkaan osan eri tyylejä edustavat kauniit kät-
kyet ja niiden hienot vuodevaatteet. Nukke-
mannekiinit antoivat elävän kuvan esivanhem-
piemme lapsimuodeista.



Oik. ja alla: Vanhimmat lastenpuvut olivat 1800-luvun alulta ja enemmistönä olivat tyttöjen mekot, jotka tarkasti jäljittelivät aikuisten vaatteita. Kastepukuja oli 1700-luvultakin ja ne olivat mitä siroimmin kirjailtuja tylli- ja batistimekkoja.



Museoiden lastenvaatteiden kokoelmat ovat yleensä hämmästyttävän pienet. Luonnollisesti tämä köyhyys johtuu siitä, että lapset kuluttavat vaatteensa loppuun, mutta osaksi myöskin siitä, ettei lapsilla ennen vanhaan ollut niin paljon vaatteita kuin meidän päivinämmä. Järjestellessäni Turun museon lastenvaatteiden näyttelyä, tulivat usein mieleeni äitini kertomukset siitä, kuinka keho lasten vaatetus yleensä oli maaseudulla hänen lapsuudessaan. Ehkä nämä kertomukset olivat liioiteltuja — olihan niiden tarkoituksena

lohduttaa meitä lapsia, kun olimme tyytymättömiä vanhasta tehtyihin takkeihimme ja pukuihimme. Tosiasia kuitenkin on, että äitini ja hänen sisaruksensa ja varmasti monet muutkin rahvaan lapset saivat esim. selviytyä koko lapsuutensa aivan ilman päällysvaatteita. Kun pienokaiset menivät talvella ulos, kiedottiin heidät paksuihin shaaleihin ja huiveihin, ja jos oli paukkuva pakkanen, oli yksinkertaisesti pysyt-

tävä sisällä.

Tämä tosin koskee maaseudun olosuhteita, mutta paljon paremmassa asemassa eivät varmaan olleet porvarienkaan lapset, tuskinpa monta kertaa herrasväenkin lapset. Ettei sen enempää välitetty lasten vaatetuksesta, johtui senaikaisesta suhtautumisesta lapseen. Lapsessa ei nähty mitään nimenomaan lapselle ominaista, vaan heitä kohdeltiin suunnilleen samaan tapaan kuin täysikasvuista. Vasta 1800-luvun alussa alkoivat silmät vähitellen avautua näkemään lapsen



ja lapsen oikeudet, ja tämä kuvastuu selvästi lasten vaate-
tuksen kehityksessä. Aina tähän aikaan saakka pienokaiset
puettiin samalla tavalla kuin aikuiset. Katselkaa vain van-
hoja lasten muotokuvia! Eivätkö useinkin vain kasvotilmaise,
että kysymyksessä on lapsi? Sillä puku on tarkka jäljennös
aikuisten puvusta. Pikku tyttöjen täytyi sietää maataviis-
taviä hameita, joiden vyötärö oli tiukkaan nyöritetty, ja hei-
dän hiuksensakin saatettiin kammata täsmälleen kuten äidin.

Empiiri, 1800-luvun alkupuolen tyyliisuunta, luo kuitenkin
erikoisen lasten muodin. Kuosi on tosin empiirijälle ominai-
nen, mutta lasten vaatteet tehdään luontevammiksi ja va-
paammiksi ja pikku tyttöjen puvut ennen kaikkea lyhyem-
miksi. Ei kuitenkaan häy käyneen laatuun, että hienomprien
perheiden tyttösten pohkeet näkyivät, se tietysti loukkasi
sen ajan ihmisten säädyllisyudentuntoa, vaikka he muuten
ovatkin tunnettuja säädyttömistä tavoistaan. Joka tapauk-
sessa piti tyttösten, ainakin juhla-asussa, peittää säärensä
liehureunuksisiin lahkeisiin, ns. mamelukkeihin, jotka ulot-
tuivat nilkkoihin saakka ja joita käytettiin aina 1870-luvulle
asti, joskin ne ajan mittaan lyhenivät. Muistona mame-
lukeista voidaan pitää niitä brodyyreunaisia housunlah-
keita, jotka vilahtelivat pikku tyttöjen hameiden alta niin-
kin myöhään kuin 1900:n vaiheilla.

Empiiriajan jälkeenkin seurasi lasten pukujen kuosi varsi-
naisen muodin vaihteluita, mutta lasten vaatteet eivät kui-
tenkaan enää menettäneet omaa luonnettaan, niin naurettava-
n pikkuvanhailta kuin ne meistä nykyajan ihmisistä vai-
kuttavatkin. Meistä tuntuu — ja ehkä syystä — että me
vasta olemme löytäneet lapsen ja luoneet ihanteelliset lasten-
vaatteet.

Turun historiallisen museon askettäin pitämä lastenvaat-
teiden näyttely ei voinut esittää vanhempia lastenpukuja kuin
1800-luvun alulta peräisin olevia, mutta antaaksemme kävi-
jölle käsityksen siitä, kuinka lapset olivat puettut 1600- ja
1700-luvuilla, olimme turvautuneet vanhoihin lasten muoto-
kuviin, omiin ja lainattuihin. Mannekiinien pitkässä jonossa,
joka täytti suuren näyttelysalin keskeisen osan, oli ensim-
mäisinä kolme empiirityttöä. Ne olivatkin ehkä sievimät
koko joukosta, etenkin pienimmän siro batistipuku oli erikoi-
sen ihailun kohteena, sillä se oli somistettu erinomaisen taita-
vasti suoritettulla kirjonnalla. Museon luettelossa ei ole mi-
tään tietoja tästä aarteesta, mutta joku ylenylhäinen 3-vuo-
tias tyttönen on siinä tepastellut, ehkä joku pikku Armfelt,
mille suvulle hyvin monet museon omistamista lastenvaat-
teista ovat kuuluneet.



Noia 1820 alkoi em-
piiri olla aikansa elä-
nyt. Pukujen vyötärö
laskentui vähitellen
luonnolliselle paikal-
leen ja hame leveni le-
venemistään. Selevitet-
tiin tärkätyillä alusha-

Yllä ja vas.: Empiiritytön
siro batistipuku oli somis-
tettu erinomaisen taitavasti
suoritettulla kirjonnalla. Nu-
ket kuuluivat myös entisaajan
lasten maailmaan ja nekin
tavallaan heijastavat oman
aikansa muotia.

meilla, jotka tulivat sitä monilukuisemmiksi mitä pitemmälle
aika kului, ja lopulta, n. 1850, tuli käytäntöön krinoliini, teräs-
lankainen teline, joka levitti hameen valtavaan laajuuteen.
Pikku tyttöjen ei tarvinnut alistua tähän naurettavaan muoti-
hulluuteen, mutta kyllä heidänkin hameidensa piti olla pöy-
höllään mamelukkien yläpuolella, sen osoittivat näyttelyn
1800-luvun keskivaiheilta olevat elegantit tyttöjen puvut,
esim. valkoinen juhlapuku, jossa joku nuori neiti Armfelt on
komeillut. Mitähän sanoisi joku nykypäivien 10—12-vuotias
tyttö, jos hänet puettaisiin sellaiseen pukuun kuin tämä, jonka
kaula-aukko kaartuu olkapäille saakka, vyötärö on kapea ja
hame leviää puolipalloksi. 1860-luvun lopulla muoti omaksuu
järkevempiä, mutta paljon ikävämpiä muotoja. Näyttelyn
kaksi 1870-luvulta olevaa pukua, joita ovat kantaneet pikku
Granfeltit, olivat tyyppillisiä tälle häveliäälle aikakaudelle,
säädyllisesti napitetut kaulaan asti ja pitkien hihhojen. Toisessa
oli turnyyrikin tai oikeammin ruusuke, joka vaikutti turnyy-
riltä, mistä tuli 80-luvun muodin luonteenomaisin piirre.
Mannekiinien rivi päättyi pieneen pukuun, joka edusti täysin
kehittyntä 80-luvun tyyliä, ja noin v:ltä 1890 olevaan
mekkoon.

Tyttölapset olivat pukuparaatissa enemmistönä, mutta oli
joitakin poikain pukujakin, kaikki 1800-luvun puoliväliltä.
Oli venäläiseen malliin tehtyjä puseroita tai oikeammin pai-
toja, jotka olivat aikakaudelle hyvin tyyppillisiä. Valitetta-
vasti ei ollut niihin kuuluvia pitkiä housuja, mutta näytte-
lyssäkävijät saivat kuitenkin käsityksen puvuista kokonai-
suudessaan tutkimalla seinälle ripustettuja muotokuvia. Kaik-
kien lasten — ja ehkä aikuistenkin — ihastuksen kohteena oli
aito kiinalainen pojan puku, iloisin värein kirjottua silkkiä.
Pukuun kuuluivat hauskat saappaat, joita kulumattomista
pohjista päättäen niiden saaja — eräs Armfelt — tuskin oikein
oli hyväksynyt. Saman pojan on varmasti ollut myöskin
kaukaasialaiseen kuosiin ommeltu loistavanpunainen sametti-
puku. Miten ylpeäksi tuo 10—12-vuotias poika onkaan tun-
tenut itsensä! Tai ehkei sentään, sillä siinä iässä lapset pel-
käävät kovasti, etteivät vaatteittensa puolesta eroaisi muista.

Kastemekot muodostivat oman ryhmänsä. Marttojen
nukketeollisuus oli lainannut koko tusinan vauvanukkeja
kastelapsiksi, ja sieviltä pienet mekot näyttivätkin niiden
rusoposkisten mannekiinien yllä. Mekot samoin, mutta oikeas-
taan ei kaikkia kastepukuja voitaisi nimittää siten. Vanhim-
mat, 1700-luvulta olevat, olivat nimittäin pieniä pussimaisia
verhoja, joiden avoin etupuoli kurottiin kokoon tai solmittiin
nauhalla. Museolla on kaksi sellaista, joista toisesta tiede-
tään, että se on kuulunut af Schulténin suvulle, Nauvon
Prostvikista. Pitkän kastepuvun historia ulottuu taaksepäin
1800-luvun alkuun, ja samaan aikaan tulee myöskin valkoi-
nen väri vallitsevaksi niin kaste- kuin morsiuspuvuissakin.

Kuinka paljon työtä onkaan uhrattu noihin tylli- ja batisti-
mekkoihin! Hellivät kädet ovat ommelleet mitä siroimpia
köynnöksiä ja lehtiä odotetun esikoisen kastepuvun helmaan
ja miehustaan. Kävijä, joka malttoi lähemmin tutkia mek-
koja, huomasi varmasti, kuinka neulan ja langan käsittely-
taito taantuu mitä pitemmälle industrialismin aikaan tule-
me! Mitä sanoisivatkaan meidän esiäitimme niistä häthätää
kokoon kursituista mekoista, joissa meidän lapsemme kanne-
taan kasteelle?

Alun perin oli tarkoituksena, että näyttely käsittäisi vain
lasten vaatteita ja muotokuvia, mutta järjestelyjen aikana
näyttely paisui paisumistaan. Huoneeseen kertyivät vähitel-
len melkein kaikki museoesineet, jotka kuuluvat lasten maail-
maan, esim. nukkeja ja erilaisia leikkikaluja, jotka järjestet-
tiin osaksi syviin ikkunakomeroihin, osaksi erääseen kaap-
piin, joka sisustettiin nukkekaapiksi. Oli sitäkin suurempi
syy ottaa leikkikalut esille, koska joululähestyksi ja näyttelystä
piti tulla joulunäyttelyn tapainen.

Arvokkaan osan näyttelystä muodostivat kätkeyt, joita ei
vielä koskaan aikaisemmin ollut pantu esille. Kuinka yllä-
tyimme, kun museon pimeältä ullakolta laahasimme ne
alas ja ryhdyimme niitä lähemmin tarkastelemaan. Sillä ni-
den joukossa oli todellisia aarteita, puhdastyylisiä renessanssi-
kehtoja ja komea barokkikehto. Oli todella hauskaa sijata
nämä kätkeyt niillä ylhäisen hienoilla lastenpeitteillä, jotka
löytyivät museon kätkeistä, oikeilla ompelutaidon mestariluo-
muksilla. Mutta näyttelyssä oli myöskin porvarillisia, yksin-
kertaisia kätkeytiä ja vuoteita, olipa yksi maalaiskehtokin,
jossa peitteenä oli pieni ryijy. Tämä saristolaiskätkeyt oli
melkein pä ainoa puhtaasti rahvaanomainen esine koko näyt-
telystä, joka samalla tavalla kuvasti säätyläisoloja kuin museo
yleensäkin.

Näyttely, jota tässä on lyhyesti selostettu, oli, kuten jo on
kännyt ilmi, vain tilapäinen. Haikkealla mielellä riisuiimme
nuket ja pakkasimme tärkätyt pikku vaatekappaleet varas-
ton laatikoihin.



KOTI- PUUTARHAASI saapuu syksy

Päivät lyhenevät ja syksy tekee tulooan. Kotipuutarhan töissä alkaa sadonkorjuulla olla yhä merkittävämpi sija. Kellarit on kunnostettu jo ajoissa, nyt ne on saatava viileiksi öisin tapahtuvan tuuletuksen avulla.

Vihanneksista korjaamme ensimmäisiksi sipulit. Ne irroitetaan maasta, saavat kuivahda ja sitten listitään naatista kiertäen. Jos sipulisato on suuri, olisi se riihitettävä ennen varsinaiseen säilytyspaikkaan vientiä. Sen avulla saadaan sipulit puhtaiksi kiusallisesta naattihomeesta. Sipuleja pidetään 5–6 vrk. saunassa tai riilessä mahdollisimman tasaisessa $+32-35^{\circ}\text{C}$ lämmössä.

Hedelmäpuita on tuettava, jottei oksien repeilemisistä pääse tapahtumaan. Varhaiset kesälajikkeet alkavat pian kypsyäkin. Hedelmät poimitaan varovasti käsin ja irroitetaan puusta siten, että kanta seuraa mukana, mutta ei lehtiä eikä pieniä oksia. Omenat ladotaan pehmustettuihin laatikoihin ja lajitellaan jo niin, että vikaantuneita yksilöitä ei viedä varastopaikkoihin. Sadonkorjuuta ei olisi suoritettava liian aikaisin, vaan hedelmien pitäisi saada kypsyä puissa, ainoastaan talvilajikkeet joudutaan korjaamaan yleensä ennen lopullista valmistumistaan.

Mansikoita voidaan istuttaa elokuussa. Useiden monivuotiskukkienkin istutusaika on parhaillaan. Sääntönä on, että kevätkukkijoita lisätään elokuussa, ja syksyllä kukkivia taas keväällä näin kotiolioissa. Kukkapenkin valmistamme paksu-multaiseksi, silloin kasvit kasvavat rehevästi ja kukkivat runsaasti.

Kompostit kunnostetaan ennen syysateita. Vanhempi, jo maatumassa oleva komposti käännetään, kurpitsa sen päältä voidaan jo viedä kelliiniin. Ne kompostin osat, jotka ovat olleet sivuilla, luodaan nyt keskelle ja päin vastoin. Tuhkaa ja kalkkia levitetään runsaasti mullan joukkoon maatumista edistämään. Tänä keväänä aloitettua kompostikasaa on myös ahkerasti autettava, sitä on peitettävä mudalla ja kalkittava. Ja jälleen on hyvä muistuttaa mieliin, että kasvintuhoojien saastuttamia kasvinosia ei saa viedä kompostiin, vaan ne on joko poltettava tai kuopattava maahan.

Pian saattaa radiosta kuulua varoitus: Hallanvaaraa alavilla paikoilla. Siihenkin on varauduttava jo ajoissa, on katsottava esille peitteitä, kuten paperisäkkejä, sanomalehtipaperia, lavamattoja, kella sellaisia on; lavaikkunoita voidaan panna viinon asentoon seinustalle esim. tomaatteja suojaamaan: Kunhan selvittää parista kolmesta ensimmäisestä, usein perättäisestä kylmästä yöstä, saattaa niiden jälkeen tulla pitempikin lämmin kausi, joten arkojen kasvien peitleminen kannattaa.

Ulkona kesänsä viettäneet ruukkukasvit tuodaan hyvissä ajoin sisälle, ettei pakkasen pääse niitäkään vioittamaan.

Näin syyskesällä voimme myös kartuttaa tietojamme puutarha-asioissa. Retkeilyt toisiin puutarhoihin, nimenomaan kotipuutarhoihin, voivat olla varsin antoisia. Uusia kasveja, niin koriste- kuin hyötypuolenkin hedelmälajeja, ja milteiä kaikkea puutarhapuolta selvittävää opimme lukuisissa puutarhanäyttelyissä tai maatalousnäyttelyiden yhteyteen järjestetyissä puutarhaosastoissa. Pohjoismainen puutarhanäyttely Helsingissä syyskuussa on varmaan myös ihastuttava nähtävyys.

Helvi Motti.

Yllä vas.: Kurpitsat korjataan ajoissa kompostin päältä ja komposti kunnostetaan ennen syysateita.

Yllä kesk.: Seinustalla kasvatavia tomaatteja voidaan suojata hallanvaaralta asettamalla lavaikkunoita vinottain seinää vasten. Lasic edistävät myös kypsymistä. Valok. Salonen.

Yllä oik.: Kukkapenkit vaativat hoitoa syksyyn asti.

Oik.: Hedelmäpuita on tuettava, etteivät oksat repeile runsaan sadon painosta. Valok. Kyyti-nen.

Oik.: Hedelmät poimitaan varovasti joko käsin tai erikoisella poimintahaavilla, etteivät ne kolhiinnu.

Alla: Kaunista sipulisatoa. Valok. Havas.





Yllinä: Sireenipensaiden ympäröimä Rapolan talo. Talon edustalla on presidentti P. E. Svinhufvudin muistokivi.

Yllä: Rapolan talon pohjakkerros on 1500-luvulta. Kuvassa vasemmalla alkuperäinen sisäänkäytävä, joka nyt on talon kellarikerroksessa.

Sääksmäen Rapola on nykyisin keskikokoinen hämäläinen Smaatila. Sen asutuskeskus vaaleanharmaine päärakennuksineen, vanhoine Svinhufvud-suvun aikuisine, jyhkeine kivi-navettoineen ym. rakennuksineen puolittain piiloutuu Rapolan linnavuoren eteläisiltä rinteeltä nousevien satavuotisten puujättiläisten, koivujen, tammien, vaahteroiden, sekä ylen-

Suomalaisia emäntiä ENNE KUULIALA



palttisen sireenirunsauden suojaan. Keskiajalla lienee tämä paikka ollut hämäläisen heimon keskeisimpiä turva- ja puolustuspaikkoja. Nykyisin sillä on keskeisen kokoontumispaikan merkitys enää vain sille laajalle hämäläiselle talonpoikaissuvulle, joka sen kotoisilta tanhuilta on hajaantunut ympäri Suomea.

Se, että talolla jatkuvasti on tällaisen keskuspaikan asema, riippuu varmasti ennen kaikkea sen vieraanvaraisesta, tarmokkaasta ja lämminsydämisestä emännästä, Enne Kuulialasta, joka v:sta 1916 yhdessä puolisonsa agronomi Juho Kuulialan kanssa ja tämän kuoleman jälkeen nyt vähän toista vuotta yksinään on tämän historiallisen paikan perinteitä vaalinut. Emäntä Kuuliala sanoo, että hänellä on tätä työtä suorittaessaan ollut kaksi saavuttamatonta esikuvaa, kaksi edeltäjää



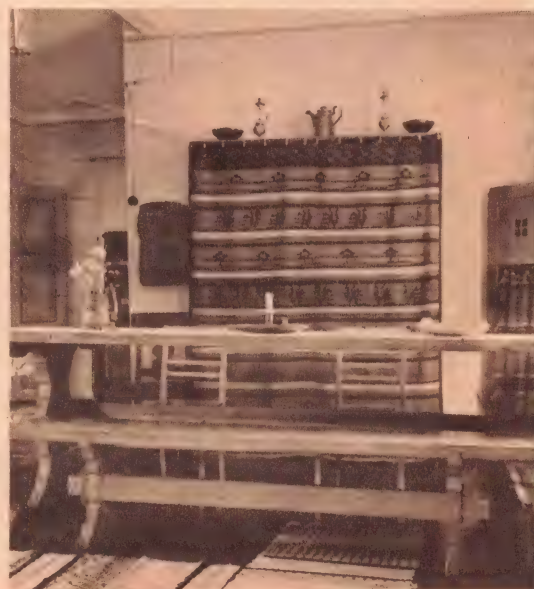
Yllä: Kuulialan perhe. Oikealla talon pari vuotta sitten kuollut isäntä agronomi Juho Kuuliala. Keskellä vanhempien välissä tytär Anna-Maija ja poika Timo, joka nykyisin on Rapolan isäntänä. Kuvasta puuttuu toinen tytär, maisteri Leena Ranta.

Yllä oik.: Rapolan emäntä keittiössä kotitalousharjoittelijoittensa parissa.

Vas.: Rapolan vanhoja tyylikkääitä rakennuksia. Oikealla Ukko-Pekan isänsä, lääninkamreeri Svinhufvudin makuuaitta. Vasemmalla vanha »pakari-rakennus». Tytär Anna-Maija kairolla.

Oik.: Rapolan kansanomaiseen tyyliin sisustettu eteishalli.

Oik. äärim.: Suuren puutarhan ja puiston hoito on emäntä Kuulialan mieluisimpia töitä. Valok. Mäkinen.





samalla paikalla: Rapolan kartanon viimeinen aatelisrouva Ulla Svinhufvud ja tilan ensimmäinen talonpoikainen emäntä Eufrosiina Rapola, joka on nykyisen emännän miehen isoäiti. Edellisestä antaa kauniin todistuksen hänen puolisonsa kamreeri Svinhufvudin vaimonsa häntä kiveen piirittämä lause: »Kelpo vaimon kuka löytää? Sellaisen arvo on helmiä paljon kalliimpi.» Jälkimmäisen toimellisuudesta, vieraanvaraisuudesta ja avullisuudesta on nykyisellä emännällä omakohtaisiakin muistoja. Voinemme kuitenkin panna emäntä Kuulialan vaatimattomuuden tilille puheen esikuvien saavuttamattomuudesta ja liittää hänet kolmantena näiden kyvykkäiden ja työteliäitten Rapolan emäntien joukkoon.

Kun Enne Kuuliala 1916 siirtyi pienestä tamperelaisesta virkamieskodistaan Rapolaan tullakseen sen emännäksi, ei talo itsessään ollut hänelle suinkaan outo, vaan jo lapsuusvuosilta tuttu ja rakaskin, mutta ne tehtävät, jotka nuorta emäntää nyt odottivat, olivat sensijaan suuressa määrin uusia. Jo aivan pienenä orvoksi jouduttuaan hän oli näet saanut kodin enonsa maanviljelijä Johannes Hakkilan luona, jonka vaimo oli jo mainitun Eufrosiina Rapolan vanhin tytär. Vaikka Enne Kuulialalle maalaistalon tyttärenä tietysti olivat talon jokapäiväiset askareet tuttujakin, niin pitkälinen koulu- ja opiskeluaika oli

(Jatkuu siv. 426.)



HILJA MARIA:

Kaupungin kesälläkin on puolensa



Kun perhe on kymmenet kesät vaihtelevalla onnella sijoittunut 'maastoon' milloin mihinkin hyvän-toivonniemeen, saattaa se eräänä keväänä kylmästi päätää, että nyt ei mennä minnekään, tämä kesä vietetään kokeeksi kaupungissa, meni syteen tai saveen. — Tämä päätös teki järkyttävän vaikutuksen laajaan sukulais- ja tuttavapiiriin, sillä vaikka asui kourankokoisessa pikkukaupungissa, jossa ei pääse montakaan kadunkulmaa ennen kuin metsä tai järvi tulee vastaan, sieltä on yleisen mielipiteen mukaan viimeistään juhannukseen mennessä häivyttävä jokaisen vähänkin itsestään pitävän perheen.

Mutta kannattaa joskus antaa palttua yleiselle mielipiteelle, ainakin tänä kesänä se on kannattanut mainiosti. Mikäpä on ollut oikeastaan hätänä kaupungin 'kuivuudessa'. Talo on lähes tyhjä ja hyvin rauhallinen, koko kaupungissa on miellyttävä tyyntymisen leima. Kaikki tulevat ja menevät huolettomasti ja vapaasti, kuin yhteisestä päätöksestä on jätetty talvinen tärkeys syrjään. Kaupat ovat puolityhjästä ostajista, mutta pitävät meitä varten hyvät varastot kaikkea mahdollista tavaraa. Kaupunki tuntuu ikään kuin osoittavan kiitollisuuttaan niille, jotka eivät hylkää sitä heti, kun ilmaantuu parempi kosi- ja, maaseutu kaikessa armaudessaan.

Mutta me emme nyt uhallakaan ajattele maaseudun armautta, sillä olemme kesän kaupungissa. — Perheenemännälle merkitsee tämä kaupunkikesä aivan uusia suunnitelmia, joissa voi ottaa huomioon jopa ompelukoneen ja miltei rajattomat kangasvarastot sekä uutta että vanhan korjausta varten. Kaavoja on joka kirjakaupassa, ja jos ompelijaa tarvitaan, hekin ovat keskikesällä joutilaampia kuin muulloin.



Niitä kaikkein viehättävimpiä puolia tässä kaupungin kesässä on emännän vapautuminen ruoka-huolista, jotka huvilalla ovat todellinen painajainen: jos varaat muonaa runsaasti, se pilaantuu, ellet varusta 'mitään', saapuu autokuorma vieraita.

Eikä perheenpään tarvitse lauantaisin vaeltaa kassi kädessä ja muistilista lompakossa kaupasta toiseen tekemässä epäonnistuneita ostoksia. Vaikka vitsikirjat kertovat perheistään vapautuneiden kesäleskien riemuista, taitaa lopuksikin juuri perheenpää olla se, joka perheen kaupunkiin jäämisestä enimmänsä kostuu. Ja nekin tonnit ja snellmanit, jotka mistä hyvänsä menneitten majasta saa vuokrana maksaa, jäävät hänen vapaaseen käyttöönsä, eikä se näinä veronmaksujen aikoina ole pahitteeksi ollenkaan.

Sitten on perheessä vielä lapset. Nyt on niin, että eräänä ikäkautena heidät olisi saatava maalle, maksoi mitä maksoi. Tyypillisissä kaupunkioiloissa ei lapsilla ole mitään mahdollisuutta viettää kunnon kesää ollessaan oikeassa intiaani-ikässä, tuossa 6—13-vuotiaita. Sitä nuoremmat lapset tyytyvät mielellään kulkemaan äidin käsipuolella tai vallan vaunuissaan kaupungin kesäkeitaissa, sitä vanhemmat voi taas vaaratta päästää jo partioimaan pitemmällekin ympäristöön.

Mutta juuri pahimmassa rasavilli-ikässä olevien lasten oikea kesänviettopaikka on reilu maalaistalo, jossa he saavat purkaa puuhakkuutensa kaikenlaisen toimintaan. Huvila on heille todellinen piinapenkki, jossa ei olla työllä eikä tiellä. Siellä ei saa

(Jatkuu siv. 430.)





M A R Y O L K I :

Reikäompelu ON KAUNISTA JA KESTÄVÄÄ



Vas. yllä: Erittäin kauniita suomalaisia reikäompeleita luonnollisessa koossa.

Yllä: Paksulle pellavakan-
kaalle ommeltu liina.

Vas. ja alla: Paksu villakangas on somistettu tavallisella ompelulangalla tehdyllä reikäompeleella. Ommel n. 3 kertaa suurennettu.

Lukija, oletko ehkä joskus tutustunut vanhojen käsitöiden näyttelyyn ja nähnyt siellä sata vuotta sitten valmistettuja liinavaatteita? Silloin olet varmaan ihastellen katsellut lakainoiden ja tyynyliinojen rikkaita reikäommelkoristeita, jotka vielä näyttivät eheiltä, vaikka kangas niiden ympäriltä oli aivan tyhjiin raukeamassa. Olet ehkä myöskin museoiden vaatekokoelmissa esivanhempiemme kansallispuvuissa nähnyt kau-luksissa, edustoissa tai olkapäillä leveitä reikäommelraitoja — sekä miesten että naisten pukimissa. Ja jos sinulla on tapana



käydä käsityöoppilaitosten kevätnäyttelyissä, olet niissäkin huomannut, että reikäompelu nykypäivinäkin on erittäin suosittu työtapa somistettiinpa linavaatteita, pukuja tai tavallisia-kin käsitöitä.

Reikäompelua ovat esittäimme alkaneet ommella sellaisina aikoina, jolloin valmiita somisteita ei meidän maassamme ollut ostettavissa. Ja sillä on myöhemmin ollut suosijansa niissä piireissä, jotka antavat arvoa käsintehdylle työlle samoin kuin niiden keskuudessa, jotka esim. linavaatteiden somisteluun mieluummin uhraavat työtään kuin rahoja. Reikäommelhan ei neulan ja langan lisäksi maksa tekijälleen muuta kuin työhön uhratun ajan.

Useimmat luulevat reikäompelun tekemiseen kuluvan aikaa vallan tavattomasti, ja tottahan tietysti on, että leveät ja tiheät mallit ovatkin suuritöisiä, mutta niiden lisäksi on olemassa ylen paljon kauniita kapeita ja harvahkoja malleja, joiden ompeleminen työhön perehtyneeltä käy uskomattoman nopeasti. Perehtyminen vie tietysti ensin aikansa, mutta varsinkin neulan ja langan käyttöön aikaisemmin tottuneet oppivat muutamien päivien harjoittelulla kaikki tämän työn käänteet. Ja minkä enemmän työtä sitten harrastaa, sen etevämmäksi siinä tulee.

Reikäompelua ommellaan yksiväriselle kankaalle ja sitä varten on kankaasta aina vedettävä pois lankoja, useimmiten niin loimi- kuin kudelankojenkin suunnasta ja tämän takia tulee kankaan olla kaksiniitistä ja sellaista, että sen loimi- ja kudelangat ovat samanvahvuisia. Vain tällaisessa tapauksessa saadaan sekä pysty- että vaakasuoraan kulkevat reikäompeleet näyttämään samanlaisilta. Tämä onkin ainoa ehto, joka on asetettava reikäompelulla koristettavalle kankaalle. Lisäksi on tietysti ensiarvoista, että kankaan tulee olla kestävä, muutenhan ei siihen kannata uhrata käsin ommeltua koristetta. Muuten voidaan reikäompelulla koristaa sekä seitinohutta että vallan paksuakin niin pellava-, hamppu-, rohdin- kuin puuvillakangastakin, jopa silkki- ja villakudoksiakin. Useimmiten ommellaan reikäompelu kankaan värisellä langalla. Valkokankaisiin käytetään esim. kiiltäväpintaista virkkulankaa, ohutta ompelulankaa tai muuta kierrettyä lankaa. Hamppu-, rohdin- ja tummille pellavakankaalle saadaan hauskan näköistä koristetta ompelemalla niihin reikäompelua val-

koisella langalla. Silloin on käytettävä pehmeätä, lievästi kierrettyä, esim. nimikoimislankaa. Väriilisiin kankaisiin, esim. pukuihin, valitaan tavallisesti kankaan väristä lankaa.

Tavalliseen suomalaiseen reikäompeluun kuuluu kapea hammasrivi, joka ommellaan vain reunoilta, sekä varsinaisen reikäommel, joka muodostuu sidospistoin toisiinsa yhdistettävistä, poikinpäin kulkevista pylväistä, sidospistojen samalla muodostaessa erilaisia kuvioita.

Hammasriviä varten vedetään kankaasta pois pari kolme lankaa, tiheissä kudoksissa enemmänkin, ja jäljelle jääneet langat ommellaan rivistön kummaltakin reunalta pikku pylväiksi. *Hammasrivi ommellaan aina työn nurjalta puolelta ja vasemmalta oikeaan päin.* Ensin ommellaan toinen ja sitten toinen reuna. Työhön ryhdyttäessä kiinnitetään lanka työn reunaan muutamalla pistolla ja sitten otetaan neulalle hammasrivin ensimmäinen pylväs. Neula pistetään vasemmalta oikealle kolmen vierekkäin olevan langan alitse kankaan reunaan ollenkaan tarttumatta. Kun lanka on vedetty pylvään alitse, painetaan se peukalon alle ja neula pistetään taas sisään samasta kohtaa kuin edellisellä kerralla, mutta ulos pylvään keskikohdalta ja tarttuen samalla kankaan reunaan n. 1 langan päästä reunasta. Kun lanka on vedetty läpi, muodostaa se kuin pienen helmen juuri syntyneen pikku pylvään juurelle. Sitten otetaan neulalle toinen pylväs ja se ommellaan samoin kuin äskenenkin. Kun-kin pylvään juureen ommellaan siis 2 pistoa. Kun tämä reuna on valmis, ommellaan toinen reuna samoin ottaen tietysti neulalle aina samat langat kuin toisellakin reunalla. Näin ommellen tulee hammasrivistä tasaista ja kestävää ja sen pikkupylväät pysyvät suorina.

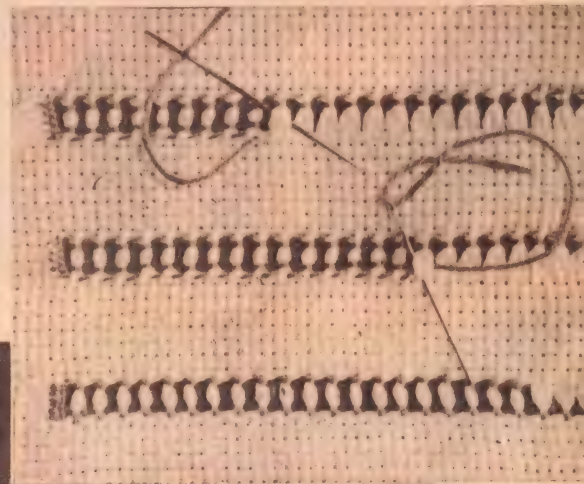
Kun hammasriviä usein käytetään reunapäärmeeen kiinnittämiseen, harsitaan päärmie paikoilleen niin, että sen taitetut

(Jatkuu siv. 402.)

Oik.: Hammasrivi valmistetaan aina kankaan nurjalta puolelta.

Alla: Pelkällä hammasrivillä kauniilla tavalla somistettu liina.

Alla oik.: Harvahkolle pellavakankaalle ommeltuja reikäompeleita.





Yllä kesk.: Leirin yleiskeittiö muonitti päivittäin sata toimihenkilöä. Se oli rakennettu vanhaan katokseen ja toimi tehokkaasti niin kuumalla auringonpaisteella kuin sateellakin.

Yllä: Leirin ruokasalissa, jonka tytöt olivat melkein kokonaan itse rakentaneet, oli ruoka-aikoina suuri kuhina.

Oik.: Hyvin varustettu leirikeittiö 20 hengen leiriläisjoukolle. Muuratun uunin välittömässä läheisyydessä työpöytä ja keittoastiatelineitä sekä käsienvesupaikka. Taustalla katoksessa leirille mukana tuoduista pakkauslaatikoista kootut työpöydät.



LEIRIKEITTIÖ

Tytöt, jotka kotona eivät kenties ole kovinkaan innostuneita ruoanlaittoon, saavat leirillä kukin vuorollaan sitoa valkoisen esiliinan eteensä ja vastata siitä, että suuri leiriväki saa itsensä kylläiseksi. Ja ihmeellistä, kuinka hauskaa ruoanvalmistus onkin. Suomen Partiotytöjärjestön pohjoismaisella suurleirillä Kolhon Loilanniemessä monen muun harrastuksen ohessa tahdottiin leiriläisille antaa pieni pätevä kurssi ruoanvalmistuksessa, kun tytöt joutuivat huoltamaan 20 hengen ruokakuntia, siis kohtalaisen suuren talon talkooväkeä. Ja mitä tällainen talkooväki päivässä söi ja miten se ruokansa valmisti? Ei suinkaan vain mitään yhden padan keittoja ja puuroja suurissa soppakanuunoissa, vaan oikeata kotiruokaa syntyi hienoissa työtehokkaasti järjestetyissä leirikeittiöissä.





Yllä: Tässä maahan muuratussa liedessä on lämminvesisäiliö, missä vesi kuumenee savupiipusta. Mainiot lihapullat ruskistuvat kuumassa pannussa.

Yllä o i k.: Leirin suojelija, rouva Alli Paasikivi on istahtanut leiriläisten pöytään maistamaan omenakeittoa. Hyvää oli, emännät saivat suuren kiitoksen ja ystävällisen hymyn.

O i k.: Partioäitien nuorimmat viettivät iloisia päiviä lastensiirtolassa. Hyvältä maistui välipala uimasta tultua!

Alli: Tanskalaistyylinen liesi, joka on melkein normaalilieden korkuinen. Alustana on ristiin asetettuja halkoja, niiden päällä sammal- ja savikerros, mihin tiilistä on muurattu kattiloiden paikat.



O i k.: Hyvä kellari on kesäkuumalla kaiken ruokatalouden a ja o. Leirikellari on kaivettu maahan, ja hyvin siellä säilyvät niin voit kuin lihat, maidot ja muut helposti pilaantuvat ruoka-ainekset. Lisäksi oli leirillä jääkellari.



T S A U H U A V A T

Kuivaa leipää ja perunoita saivat kaikki niin paljon kuin halusivat, maitoa tuli 10 litraa päivässä, piimää suunnilleen saman verran, lihaa tai kalaa pari kiloa, lisäksi mehua, maipulveria, hiivaleipää, marmelaadia, voita, sokeria, munia, silliä ja vihanneksia.

Kun leirillä oli kahdeksasta eri maasta osanottajia, olivat ruokalistatkin hiukan erilaisia. Englantilaiset eivät ymmärtäneet, mitä on lihakeitto, eivätkä tanskalaiset käsittäneet, mitä tehdään paksulla näkkileivällä. Mutta kaikki olivat tyytyväisiä suomalaisten tarjoamaan muonaan, norjalaiset suorastaan haltioissaan valkoisesta leivästä, voista ja mehupulloista. Teemme nyt pienen kierroksen leirikylissä ja katsomme, miten leiriväki keittää ja syö.

Narsku.



Pienenä kansana olemme saaneet osaksemme kunnian, jota monet meitä mahtavammallakin turhaan tavoitelleet, kun v. 1952 meillä on Olympiakisat järjestettävänä. On siis myös varustauduttava ottamaan vastaan kaikki tänne silloin saapuvat vieraat arvokkaasti. Senpä vuoksi aiomme siistiä parhaimman mukaan kaikki nurkkamme ja kohennamme joka suhteessa niin kehoollista kuin siveellistäkin ryhtiämme. Mutta onko meissä enää kohentamisen varaa? Toisilla on toiset, meillä omat tapamme. Onko meillä mitään syytä muuttaa tai korjata jotakin entisestä?

Tapakulttuurimme suursiivous.

Emme tietenkään voi perusolemukseltamme muuttua aivan äkkiä kokonaan toisenlaisiksi — eikä sellaista mullistusta kukaan meiltä odotakaan. Me pidämme tietenkin edelleenkin kaikki ne tapamme, jotka ovat hyviä. Etenkin maaseudulla on vielä jäljellä monta kaunista vanhaa tapaa, joista meidän suomalaisten sopii ylpeillä ja sopii niitä näyttää vieraillekin. Mutta on valitettavasti yhä vielä paljon sellaista, jonka ei soisi vieraan silmään osuvan. Saunakansana meillä on ulkomailla: 'puhtaiden' ihmisten maine, mutta tiedämme hyvin itse, että ei läheskään joka mökki, eikä jokainen vieraita vastaanottamaan varustautuva matkailijakotikaan ole vielä aivan täysin puhdas ns. punaturkkisista, karpäsistä puhumattakaan, vaikka hyvin tunnemme DDT:n sataprosenttisen vaikutuksen. Mutta v. 1952 viimeistään kaikki oravasta pienemmät elävät haihtunevat ihmisasunnoista sukupuuttoon. Ja itse olemme jo silloin joka suhteessa niin puhtaita, että vaikka meitä sattuisi sadoittain samaan kokoushuoneeseen, niin ei ainakaan meidän takiamme huoneen ilma pilaantuisi.

'Huonoista tavoista' puhuttaessa meillä naisilla on aina sellainen tunto, että »emmehän me, vaan ne miehethän ne...» Mutta jos kuitenkin olisimme oikein rehellisiä, niin eiköhän vain meidänkin tavoissamme ole sentään yhtä ja toista korjaamisen varaa. Jos sattuu vaikkapa joitakin naisten suurokokouksia, niin eiköhän vain sielläkin joukossa ole joskus joku, joka kyynärpäät koholla pyrkii joukossa eteenpäin, ja jos on jonotettava tai odotettava jotakin suurissa ryhmissä, niin naisjoukko voi käydä sopimattomissa paikoissakin melko kovaääniseksi, voipa kokonaan unohtaa rauhallisen vuorojärjestyksenkin jostakin ovesta sisäänpyrkinessään. Tällöin olisi viisaampaa yrittää omin voimin pitää yllä toverikuria kuin turvautua järjestysvallan apuun. Kaupunkilaisille sota-aika kyllä opetti kärsivällisyyttä ja erittäin jalon jonotustaidon, mutta maaseutuhan ei valitettavasti pääsytäkään tästä kulttuurin siunauksesta osalliseksi, joten heillä ei tässä suhteessa ole ollut tarpeeksi harjaannusta. Kun näet vakituisesti maalla-asuja äkkiä joutuu kaupungissa ihmistungokseen, hänet valtaa usein hätä, että ei ennakakaan muiden mukana minnekään. Tästä kai johtuneekin, että maalta kaupunkiin suurina joukkoina tulevat liikkeessään ovat usein vielä kaupunkilaisiakin taitavampia kyynärpäätaktiikan käytössä.

Alkoholinko syytä kaikki?

Vaikka tunnetusti viina villitsee miehen, niin ei sentään aivan kaikkea sovi lykätä senkään syyksi. Matkustaessa etenkin kesäisin junissa ja linja-autoissa huomaamme, että urheilijat ja usein aatteellistenkin järjestöjen edustajat, täysin raittiit ja yksilöinä aivan sievästi käyttäytyvät kansalaiset, suurissa joukoissa liikkeessään ikään kuin riehaantuvat vastoin luontoaan, niin että käyvät muille matkustajille suorastaan vaivaksi. Järjetön meluaminen ja hoilaaminen julkisilla paikoilla ei ole samaa kuin siivosti laulaminen ja muu ilonpito. Joukossa matkustajankin on otettava samoin kuin

JULKISIIVU KAUNIIKSI

eli 'tavalliset' ja 'tavat-
tomat' ulkomaalaisten
vieraidemme arvostel-
tavina Olympia-kesänä
v. 1952.



yksin ollessaan huomioon vanhukset ja autettava mikäli mahdollista äitejä sekä heidän pienokaisiaan. Ei vain oma, vaan naapurinkin olo on junavaunussa tai linja-autossa järjestettävä niin mukavaksi kuin suinkin mahdollista. On matkustajia, jotka levittäytyvät paikoilleen aivan kuin ei muita matkustajia olisi olemassakaan, vieläpä katsottava karsaasti jokaista uutta tulijaa, sen sijaan että yrittäisivät tehdä tilaa toisellekin.

Ulkomaalaiset vieraamme.

Pääkaupungissa sattuu usein, että ei ainoastaan ulkomaalainen, vaan joku muukin ensikertalainen kaupungissakävijä ei tunne raitiovaunujen pysäkkejä ja on sen vuoksi avun tarpeessa. Lähin neuvonantaja on tietenkin rahastaja, mutta eivät muutkaan matkustajat sentään saisi aivan ummessa silmin istua. Jokaisen olisi autettava toistansa, milloin suinkin vain siihen kykenee. Etenkin jos huomaa jonkun ulkomaalaiseksi, olisi heti riennettävä ohjaamaan ja tarjottava vähäisintäkin kielentaitoansa avuksi. Me suomalaisethan olemmekin usein epäystävällisiä vain huomaamattomuuttamme, ehkä myös vaatimattomuudesta. Olympia-kesänä meidän on opittava pitämään silmämme ja korvamme auki paremmin, että pystyisimme olemaan ystävällisiä ja avuliaita niin omillemme kuin ulkomaisillekin vieraille. Ulkomaalaiset arvostelevat koko ma-

tamme ja kansaamme sen mukaan, kenet he sattumalta tapavat. Eikä meillä ole varaa jäädä yhtään ulkomaista ystävää vaille.

Väärää hellyyttä ja hienotunteisuutta.

Jos kerran jokainen äiti saa poikansa oppimaan, että kirkossa on otettava lakki päästä, niin kuinka hän ei saisi samaa poikaa kohottamaan lakkiaan, silloin kun joudutaan lippua kantavaa joukkuetta taikka hautausmaata katselemaan. »Eihän minulla ole aikaa», sanoo moni äiti, kun häntä syytetään kasvatuksellisista laiminlyönneistä, mutta kasvattamiseen ei tarvitakaan aikaa, vaan ennen kaikkea johdonmukaista kasvattamistahtoa ja selviä päämääriä. Äiti ja isä, jotka ovat muistaneet ja jaksaneet alinomaan opettaa lastaan olemaan avulias heikoille, antamaan istuinpaikkansa vanhemmille ihmisille ja jotka ovat kieltäneet lapsiaan pyrkimään elämässä eteenpäin vain kyynärpäitten avulla, saavat vanhaksi tultuaan varmasti suuret kiitokset sekä yhteiskunnalta että lapsiltaan kasvatusvaivoistaan. Kaikki nämä eivät näet ole vain ulkonaisia hyviä tapoja, vaan ne kuvastavat koko kodin elämäntähtäyksiä ja antavat vieraille kuvan koko maastamme ja sen kansan sivistyksestä. Jos tämän muinen ei vain omasta, vaan myös toisten ihmisten mukavuudesta huolehtimaan kasvatettu lapsi joutuu kosketuksiin maassamme vierailevien ulkomaalaisten kanssa, hän osaa olla luontevan ystävällinen ja avulias eikä mielitelevä — mahdollisten palvelusrahjojen toivossa.

Meissä jokaisessa on yllin kyllin sydämen lämpöä ja ystävällisyyttä, kunhan vain joku opettaa meitä tuomaan sitä julki. Ja tämä opettaminen on ennen kaikkea äitien, mutta myös isien tehtävä. Suomalaiset isät ovat yleensä aivan liian 'hienotunteisia' — että emme sanoisi laiskoja — huomauttaamaan lastensa käytösvirheitä. Mutta ei ainoastaan vanhempien, vaan jokaisen muunkin aikuisen oikeus, jopa suorastaan velvollisuuskin on ojentaa jokaista nuorta, joka on ojennuksen tarpeessa. Sillä vain lujan henkisen kurin, joka ilmenee muun muassa ulkonaisessa käyttäytymisessämme, ja siitä johtuvan omanarvontunnon turvin niin urheilijamme kuin koko Suomen kansa uskaltaa valmistautua vastaanottamaan tänne Olympia-kesänä saapuvia ulkomaisia vieraitamme.

Tiina T.





Käsityönohjaaja
KERTTU MAJANTIE
ohjaa

HANSIKKAITA ompelemaan!

Kaiken muun hyvän ohella on ilmestynyt kauppoihin siellä täällä pehmeätä pesu- ja säämiskänahkaa, josta verraten helposti voi itse valmistaa kuosikkaat käsiineet sopivan kaavan avulla. Oheinen kaava on 6:n numeroinen.

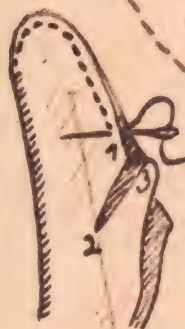
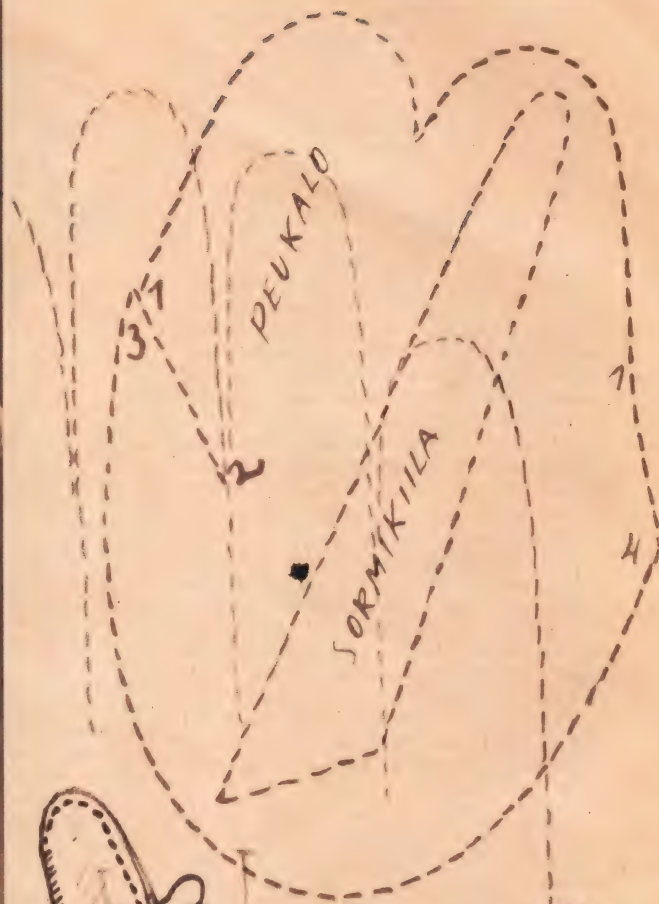
Kaavaa nahalle asetettaessa on tarkkaan katsottava, mihin suuntaan sen asettaa. Pesunahoissa lieinee sääntönä, että sormet käännetään päähän ja häntään päin, nappanahassa taas sivuille päin. Jos nahka venyy enemmän toiseen kuin toiseen suuntaan, on parasta järjestää suurempi venyväisyys sormikkaiden pituus-suuntaan eikä poikittain.

Varminta on tiedustella nahkakauppiaan mielipidettä tästä nahkakauppaa tehtäessä.

Kaava jäljennetään nahalle lyijykynällä piirtäen tai kiekon avulla. Huomattakoon leikata toinen käsi ja peukalo vasenta, toinen oikeata kättä varten, jos nahan oikea ja nurea puoli ovat erilaiset! Sormikiiloja tarvitaan 6 kpl. kumpaankin käteen.

Ompelemiseen käytetään tavallisesti 8:n numeron helmilankaa tai napinlapisilkkia. Työ aloitetaan peukalon päästä pieniä etupistoja ommellen. (Kuva 1.) Kuvasta 2 selvinnee, miten peukaloaukkoon jätetty kiila lomitetään peukaloon. Kuvassa 3 on peukalo jo paikoillaan. Tämän jälkeen yhdistetään kaksi sormikiilaa toisiinsa aivimalla ohuella langalla (kuva 4). Kuva 5 osoittaa, miten kiila sormien lähtökohdassa lujasti kiinnitetään. Kiilojen ompeleminen aloitetaan aina alhaalta. Sormenpäitä ja kiiloja voi lyhennellä tarpeen mukaan ja kiiloja kaventaa, ei itse käsiin sormia. — Kuvassa 6 nähdään sormien, kuvassa 7 sormenpään ompeleminen. Viimeksi ommellaan pikkusormi ja sen jatkona oleva kämmenen alasyrjä. — Käden selkäpuolelle kaavaan merkityt klassilliset viivat voidaan ommella samoin etupistoja käyttäen, nahka ohueksi laskokseksi kaksinkerroin asetettuna. Käsiin sormien suita ei tarvitse mitenkään reunustaa.

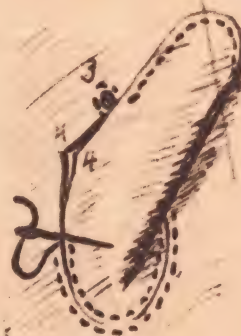
Pesunahkasormikkaita kannattaa hankkia, sillä niitä voi pitää ja pestä vuosikausia ja aina ne ovat kesin talvin yhtä siistit ja hienot.



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5



Kuva 6



Kuva 7

Eräällä pyhäkoulun opettajalla, rouva Brucella, oli Montclairin lähinnä suurin perhe. Hänellä oli kahdeksan lasta, joista useimmat olivat vanhempia kuin me. Hänen miehensä oli erittäin hyvin menestynyt liike- mies, ja he asuivat isossa talossa noin kolmen kilometrin päässä meiltä. Äidistä ja rouva Brucesta tuli hyvät ystävät.

Noin vuotta myöhemmin Montclairiin saapui New Yorkista eräs nainen, joka oli tekemisissä kansallisen lapsirajitusjärjestön kanssa. Hän tuli perustamaan paikallisosastoa. Hänen nimensä oli rouva Alice Mebane tai jotakin siihen suuntaan. Hän kyse- li tuttaviltaan, kuka Montclairissa saat- taisi mahdollisesti tuntea harrastusta syn- tyväisyydensäännöstelyä kohtaan. Piloil- laan joku mainitsi hänelle rouva Bru- cen.

»Tulin mielelläni mukaan toimintaan», sanoi tämä äidin ystävä rouva Mebanelle, »mutta minulla on nähkääs monta lasta itsel- läni.»

»Vai niin, sitä en tietänytkään», sanoi rouva Mebane. »Kuinka monta?»

»On niitä useita», vastasi rouva Bruce epä- määräisesti. »Niin että minusta tuntuu, ettei minuun oikein sopisi ruveta ajamaan syntyväisyydensäännöstelyä Montclairissa.»

»Valitettavasti minun on pakko olla samaa mieltä. Meidän on tiedettävä, mihin pyrim- me, ja elettävä niinkuin opetamme.»

»Mutta minä tiedän juuri sopivan henki- lön teille», jatkoi rouva Bruce. »Ja hänellä on iso talo, joka olisi suorastaan ihanteellinen kokouspaikka.»

»Juuri sellaista kaipaammekin», kehräsi rouva Mebane. »Mikä hänen nimensä on?»

»Rouva Frank Gilbreth. Hän harrastaa yleisiä asioita, ja hän on virkanainen itsekä.»

»Juuri sellaista tarvitsemekin. Harras- taan yleisiä asioita, on virkanainen ja — mikä on tärkeintä — hänellä on iso koti. Vielä eräs asia — kyllä kai on liikaa vaatia sitä — mutta — sattumalta — pystyykö hän järjes- tämään asioita? Tiedättehan, mitä tarkoi- tan? Onko hän ihminen, joka ottaa asiat omakseen ja ajaa ne päätökseen järkkymät- tömästi?»

»Kuvaus sopii häneen millilleen, kuin han- sikas käteen», säteili rouva Bruce.

»Sehän on melkein liian hyvää ollakseen totta», sanoi rouva Mebane ja hieroi käsiään hurmaantuneena. »Saanko mainita teidän nimenne ja sanoa rouva Gilbrethille, että te lähetitte minut hänen luokseen?»

»Kaikin mokomin», sanoi äidin ystävä. »Tehkää se. Olisin suorastaan pettynyt, jol- lette mainitsisi minua.»

»Älkääkään missään nimessä epäilkö, että paheksuisin sitä, että teillä on lapsia», nau- roi rouva Mebane. »Monillahan ihmisillä niit- tä on, loppujen lopuksi.»

»Ihmiset ovat niin huolimattomia», huo- mautti rouva Bruce.

Sinä iltapäivänä, jolloin rouva Mebane tuli meille, me lapset olimme, kuten tavallista, joko yläkerrassa huoneissamme tai leikki- mässä takapihalla. Rouva Mebane esittäy- tyi äidille.

»Tahtoisin puhua kanssanne syntyväisyy- densäännöstelystä», hän selitti äidille.

»Mitä siitä?» kysyi äiti ja punastui.

»Minulle on kerrottu, että asia kiinnostaisi teitä.»

»Minuako?»

»Olen juuri puhunut ystäväne, rouva Bru- cen kanssa, ja hän oli ainakin kiinnostu- nut.»

»Eikö hänen ole vähän myöhäistä kiinnos- tua siitä asiasta?» kysyi äiti.

»Käsitän kyllä, mitä tarkoitatte, rouva Gilbreth. Mutta parempi myöhään, kuin ei milloinkaan, eikö teistäkin?»

»Mutta hänellä on kahdeksan lasta», sanoi äiti.

Tusinoittain halvemmalla

Kirjoittaneet
FRANK B. GILBRETH Jr. ja
ERNESTINE GILBRETH CAREY

KOTILIEDEN JATKOKERTOMUS

Rouva Mebane kalpeni ja tarttui kiinni päähänsä.

»Hyvä Luoja», huudahti hän. »Eihän?» Äiti nyökkäsi.

»Kuinka hirveätä! Hän tuntui minusta ai- van normaalilta. Ei ollenkaan kahdeksan- lapsiselta rouvalta.»

»Hän on pysynyt hyvin nuorekkaana», myönsi äiti.

»Voi, voi, kyllä täällä tosiaan on työkenttä edessä», sanoi rouva Mebane. »Ajatella, että hän asuu täällä kolmen penikulman päässä New Yorkin syntyväisyydensäännöstelykes- kuksesta, ja hänellä on kahdeksan lasta! Työkenttä on todella laaja, rouva Gilbreth, ja sitä varten olen tullut.»

»Millaista työtä tarkoitatte?»

»Toivoisimme, että teistä tulisi Montclairin paikallisen syntyväisyydensäännöstelyosas- ton johtaja.»

Tässä kohdassa äiti huomasi, että tilanne oli siksi verrattoman naurettava, ettei hän voisi sallia sen menevän hukkaan isältä, ja ettei isä antaisi hänelle ikinä anteeksi, jollei hän toimittaisi isääkin mukaan.

»Minun täytyy kysyä mieheltäni», sanoi hän. »Anteeksi hetkinen, niin menen kutsu- maan hänet.»

Äiti meni ulos ovesta ja löysi isän. Hän selitti tilanteen lyhyesti ja vei isän sitten sa- liin ja esitteli hänet.

»On hauska tavata nainen, joka ajaa niin jaloa asiaa», sanoi isä.

»Kiitos. Ja on hauska tavata mies, jonka mielestä se on jalo. Yleensä olen huomannut, että aviomiehet ovat paljon vähemmän myötätuntoisia asiallemme kuin vaimot. Yl- lätyisitte, kun kuulisitte, mitä kamalia asioita erät miehet ovat sanoneet minulle.»

»Minä pidän yllätyksistä», virnisteli isä. »Mitä te vastaatte heille?»

»Jospa olisitte nähnyt, kuten minä», sanoi rouva Mebane, »miten suhteellisen nuoret naiset vanhenevat ennen aikojaan sellaisten lasten synnyttämisestä, joita ei toivota. Ja väestötilasto osoittaa . . . Mutta, herra Gil- breth, mitä te nyt teette?»

Isä vihelsi kokoonkutsua. Kun ensimmäi- nen sävel kuului, kuului myös jalkojen tömi- nä yläkerrasta. Ovet läimähtelivät, porras- kaiteita pitkin liu'utettiin, ja meitä rupesi syöksemään salin.

»Yhdeksän sekuntia», sanoi isä ja työnsi sekuntikellon taskuunsa. »Kolme vajaa kaikkien aikojen ennätyksestä.»

»Siunatkoon kuitenkin», huudahti rouva Mebane. »Mitä tämä on? Sanokaa äkkiä, onko tämä koulu? Ei. Vai onko se . . .? Luo- jan nimessä, on se!»

»On mitä?» kysyi isä.

»Teidän omaa perhettänne. Älkää yrittä- kö kieltää sitä. He ovat täsmälleen isänsä näköisiä ja äitinsä myös.»

»Ajattelin esitellä heidät», sanoi isä. »Rou- va Mebane, sallikaa minun esitellä teidät

perheelleni — tai melkein koko perheelle. Minusta tuntuu, että jossakin pitäisi olla vielä muutamia.»

»Taivas armiaasti auttakoon!»

»Kuinka monta lasta meillä nyt onkaan, Lillie, osaatko sanoa suoralta kädeltä?»

»Kun viimeksi laskin heidät, minusta tun- tuu, että heitä oli tasan täysi tusina», sanoi äiti. »Ehkä olen erehtynyt yhdellä tai pa- rilla, mutta ei niitä monta ole.»

»Minäkin luulen, että kaksitoista on melko oikea luku», sanoi isä.

»Hyi, hävetkää! Ja kolmen penikulman päässä kansallisesta keskuksesta!»

»Juodaan teetä», ehdotti äiti.

Mutta rouva Mebane veti jo takkia ylleen.

»Naisparka», hän kaakatti äidille. »Lapsi- parka!» Sitten hän kääntyi isän puoleen. »Minusta tuntuu, että tämän kaupungin asukkaat ovat vetäneet minua nenästä jo kahdesti tämän päivän kuluessa.»

»Sehän on inhottavaa», sanoi isä. »Ja vie- lä lisäksi kolmen penikulman päässä kansal- lisesta keskuksesta!»

Luku 8.

SUUTELEVAA SUKUA.

Sinä päivänä, jolloin Yhdysvallat yhtyi- vät ensimmäiseen maailmansotaan, isä lä- hetti presidentti Wilsonille sähköen, joka kuului seuraavasti: »Saavun Washingtoniin junalla 7.03 ip. Jos ette tiedä minulle sopi- vaa työtä, sanon sen itse.»

Isä ei koskaan täysin selittänyt, oliko tä- mä rohkaiseva ilmoitus vähentänyt painoa, joka rasitti presidentti Wilsonin hartioita. Mutta häntä oltiin vastassa asemalla ja hä- net vietiin sotaministeriöön. Kun seuraavan kerran näimme hänet, hänellä oli asepuke ja hänet oli määrätty soveltamaan liike- tutkimusta Lewis-konekiväärin ja muiden automaattiasujen hajoittamiseen ja kokoa- miseen. Hänellä oli huultavasti koko armei- jan sotilaallisin tukanleikkuumalli, ja kun hän astui saliin ja huusi: »Huomio!» hän vaa- ti, että kantapäämme kalahtaisivat yhteen.

Äiti oli monta vuotta suunnitellut vievän- sä meidät kaikki Kaliforniaan tervehtimään omia sukulaisiaan. Kun isä komennettiin Fort Sillin, Oklahomaan, tuntui ajankohta sovelialta.

Äidin suku oli hienostunutta ja varakasta. Äiti oli vanhin yhdeksästä lapsesta, joista vain kolme oli naimisissa. Muut kuusi, kaksi veljeä ja neljä sisarta, asuivat van- hempineen Oaklandissa tilavassa talossa. Taloa ympäröivät palmut, mahtavat puu- tarhat ja piilossa olevat, mutta siitä huoli- matta vaikuttavat ulkoherakennukset, joissa perhe harjoitti erilaisia mielipuhuaan. Siellä oli biljardisali, radiovaja, kasvihuone, kyyhkyslakka ja koppiyrmä, jossa kasva- tettiin palkinnonsaaneita marsuja.

Mollereilla oli kolme Packardia, ranskalai-

nen autonkuljettaja, nimeltä Henriette, kiinalainen kokki, ensimmäisen kerroksen sisäkkö ja toisen kerroksen sisäkkö. Mollerien onnistui jollakin tavoin kaikesta maallisesta omaisuudestaan huolimatta elää suhteellisen yksinkertaisesti. He olivat rauhallisia, sisäänpääntyneitä ja vanhoillisia. He korottivat harvoin ääntään ja nimitivät toisiaan »Elinor-kullaksi», »Mabel-kullaksi», »Gertrude-kullaksi» ja niin pois päin. Äiti oli »Lillie-kulta».

Äiti oli perheestä ainoa, joka oli muuttanut pois Kaliforniasta. Äiti oli naimisiin mentyään lähtenyt kotoa yhtä sisäänpääntyneenä ja vanhoillisena ja luultavasti vielä ujompana ja kirjoihin uponneempana kuin kukaan noista muista. Kymmenen vuoden kuluessa hän sai seitsemän lasta. Hän kävi luennoimassa ympäri maata. Hän oli huomattava tekijä alallaan, ja hänen nimensä esiintyi usein sanomalehdissä. Suoraan sanoen, Mollerit eivät oikein ymmärtäneet Lillie-kultaa. Mutta he rakastivat häntä.

Ennen Kaliforniassa käyntiämmekin tiesimme jo kaiken tuosta Oaklandin talosta ja sen asukkaista, koska äiti kertoi meille mielellään lapsuudestaan. Tiesimme, millä tavoin talo oli kalustettu, vieläpä tiesimme senkin, että hallin ovesta oli koko oven koruinen kuvastin ja äidin nuoremmilla sisarilla oli ollut tapana raottaa ovea juuri oikeaan kulmaan saakka, niin että he voivat seurata isän kuhertelutekniikkaa.

Kun kuuntelimme, miten äiti kertoi kuhertelemisesta sohvalla, me mietimme aina, mitähän äidin vanhemmat olivat ajatelleet, kun isä tuli ensi kerran käymään.

Isä oli tutustunut äitiin Bostonissa noin vuotta aikaisemmin, kun äiti oli tuolla hyvin vartioidulla Euroopan matkallaan useiden muiden Oaklandin tyttöjen mukana. Esiliina, joka oli isän serkku, oli esitellyt hänet kaikille tytöille, mutta isä oli valinnut neiti Lillien siksi, jolle syyti huomion-osoituksiaan.

Hän vei äidin ajelulle ensimmäisellä autollaan, joka oli Hassun Kärryn etäinen esi-isä. Kun isä ja äiti syöksäivät pitkin Bostonin katuja yllään pölyviitat ja silmillään autoliinanlasit, ohikulkijat syytivät hävyttömyyksiä ja pilkkua heidän jälkeensä.

»Ostakaa hevonen, ostakaa hevonen.»

Isä avasi suunsa huutaakseen vastauksen, mutta muutti mielensä. Hän oli silloin jo rakastunut äitiin ja halusi ehdottomasti tehdä hyvän vaikutuksen. Äidin ujous ja hienon naisen käytös vaikuttivat häneen rauhoittavasti, ja hänkin käyttäytyi mahdollisimman hienostuneesti.

»Ostakaa hevonen! Ja haihtukaa näkyvistä!»

Tämä oli melkein enemmän kuin isä jaksoi kestää, mutta hän ei vastannut.

»Kuule, Nooa, mitäs sillä arkilla teet?»

Se ratkaisi asian. Isä hidasti vauhtia ja nykäisi ruudullisen lakkinsa sotaisesti toisen silmän päälle.

»Kerään elukoita, niinkuin Isä Jumala käski», hän huusi vastaan. »Muuta ei puutu enää kuin aasi. Loikkaa sisään vain.»

Sen jälkeen isä päätti, että hän voisi yhtä hyvin olla oma itsensä, ja hänen reippautensa, vilkkautensa ja hereä naurunsa saivat äidin unohtamaan ujoutensa ja pidättyvyyssyytensä. Pian äiti huomasi nauravansa melkein yhtä äänekkäästi ja pitkään isän pilapuheille kuin isä itsekin.

Kuten tapa oli, auto ennen pitkää meni rikki, ja joukko lapsia kokoontui ympärille. Äiti sai siten pidetyksi heidät sen verran kauempana, etteivät he suorastaan hengittäneet isän niskaansa, että vei heidät syrjään ja rupesi kertomaan heille satuja.

»Kerroin heille pari juttua Liisan seikkailuista Ihmemaassa», sa-

noi äiti. »Minulla on nimittäin kahdeksan nuorempaa veljeä ja sisarta, ja minä tiedän, mistä lapset pitävät.»

»Liisa Ihmemaassa», huudahti isä.

»Oikeinko lapset tadella pitävätsiitä? Nykyään kasvaa varmaankin erilaisia lapsia kuin silloin, kun minä olin pikkupoika. En ole ikinä jaksanut syventyä siihen itse puolestani.»

»Totta kai he pitävät siitä, he rakastavat siitä», sanoi äiti. »Teidän pitäisi tosiaankin lukea se. Minun mielestäni jokaisen ihmisen pitäisi. Sehän on klassillinen teos.»

»Jos te sanotte niin, neiti Lillie», sanoi isä, joka oli jo päättänyt, että tässä oli tuleva rouva Gilbreth, »niin minä luen sen.»

Äiti lähti Eurooppaan. Hänen palattuaan isä meni hänen perässään länteen.

Kun isä pääsi Oaklandiin, hän soitti Mollerille.

»Haloo», hän sanoi, »arvatkaapas, kuka on täällä?»

»Minulla ei tosiaankaan ole aavistustakaan.»

»No, koettakaa edes arvata.»

»Ei, valitettavasti en pysty edes arvaamaan.»

»Juu-u, kyllä te tiedätte», sanoi isä. Hän oli nyt lukenut kirjan, joka äidin mielestä kuului jokaisen sivistykseen. »Täällä on Valkoinen kaniini Bostonista.»

»Kuka?»

»Valkoinen kaniini Bostonista.»

»Ahaa. Luultavasti haluatte puhua jonkun tyttäreni kanssa.»

»Sinatkoon», sanoi isä, joka lakkasi käyttämästä voimasanoja vasta mentyään naimisiin. »Kuka te olette?»

»Täällä puhuu rouva Moller. Ketä haluatte puhutella?»

»Olisitteko ystävällinen ja kutsuisitte neiti Lillien puhelimeen?» pyysi isä nöyrästi.

»Keneltä saan sanoa terveisiä?»

»Olkaa hyvä ja sanokaa, että täällä on herra Kaniini», sanoi isä. »Herra V. Kaniini Bostonista.»

Muutaman päivän kuluttua isä kutsuttiin äidin kotiin teelle. Hän tutustui silloin äidin äitiin ja isään ja useimpiin sisariin ja veljiin. Eräs työmies muurasi parhailaan uutta takkaa olohuoneeseen, ja kun isä ohjattiin huoneen läpi, hän pysähtyi katsomaan, kuinka mies muurasi.

»Tuopa vasta on kiintoisan näköistä työtä», sanoi isä keskustelusävyyn Mollereille. »Muuraaminen. Minusta se näyttää helpolta. Kamalan helpolta. En käsitä, kuinka nämä työmiehet väittävät, että muuraaminen vaatii ammattitaitoa. Lyön vetoa, että siihen pystyisi kuka tahansa.»

»Tätä tietä, herra Gilbreth», sanoi äidin isä. »Teepöytä on katettu vilpolaan.»

Isä ei välittänyt kiirehtiä. »Minusta näyttää», hän jatkoi selvästi erottuvalla Uuden Englannin murteellaan, »ettei siinä ole muuta konstia, kuin että otatte tiilen, vedätte siihen laastia ja laskette sen takkaan.»

Muurari kääntyi tarkastamaan tuota tukevaa mutta ketterää idästä tullutta keikaria.

»En minä mitenkään tarkoitanut loukata teitä henkilökohtaisesti», sanoi isä kaikkein suojelevin hymynsä huulillaan, »hyvä mies.»

»Ette tietenkään», sanoi muurari, mutta hän oli raivoisaan. »Kamalan helppoa, vai niin? Tahtooko herra koettaa?»

Isä, joka oli pyrkinyt juuri siihen, että tuollainen kehoitus esitettäisiin, sanoi, ettei häntä juuri haluttanut. Äiti nyppi häntä hihasta ja oli hermostunut.

»Vilpolaan mennään tästä», toisti äidin isä.

»Kas tässä», sanoi muurari ja ojensi isälle lastan. »Sopii yrittää.»

Isä virnisti ja otti muurauslastan käteensä. Hän tarttui tiileen, heilautti sen oikeaan

asentoon käteensä, läiskäytti muurilaastia pyörivällä liikkeellä, sijoitti tiilen paikoilleen, pyyhkäisi pois liian laastin, otti toisen tiilen, käänsi sen ja oli vetämäisillään siihen laastia, kun muurari ojensi kätensä ja otti takaisin lastansa.

»Kyllä riittää jo, senkin tiilenkantaja», hän huusi ja taputti isää sydämellisesti selkään. »Voitte olla idästä tullut keikari. Mutta te olette muurannut elämässänne monta tuhatta tiiltä, ei tarvitse yrittääkään kieltää!»

Isä pyyhki varovaisesti kätensä tahrattomaan nenäliinaansa.

»Se on kamalan helppoa, hyvä mies», sanoi hän.

Isä käyttäytyi aika sievästi teetä juotaessa, mutta käydessään talossa myöhemmin hän saattoi toisinaan keskeyttää äidin vanhemmat kesken lausetta ja mennä nostamaan äidin tuolilta.

»Suokaa anteeksi hetkinen», hän sanoi tuville sukulaisilleen. »Minun mielestäni Lillie-neiti näyttää koristeellisemmalta tuolla ylhäällä.»

Hän heilautti äidin syliinsä ja sijoitti hänet kirjahyllyn tai porsliinikaapin päälle ja palasi sitten itse istumaan tuolilleen. Äiti ei uskaltanut liikahtaa, ettei kaappi kaatuisi, ja jäi selkää suorana istumaan paikoilleen. Hän oli lujasti päättänyt, ettei menettäisi arvokkuuttaan. Isä oli unohtavinaan hänet kokonaan ja ryhtyi uudestaan keskustelemaan.

Tiesimme myös, että kun isä oli ensi kerran kutsuttu viikonloppua viettämään Mollerille, hän oli huokaisten ja puhkien heittäytynyt vuoteelleen, ja se oli luhistunut, niin että isä oli saanut niskaansa raskaan, tupsukoristeisen vuodekatoksen.

(Jatkuu.)



Säilöessämme puutarhojemme ensimmäisiä tuotteita teimme sen ajatellen ainakin osittain tulevan talven varrella mahdollisesti sattuvia juhlatilaisuuksia. Ensimmäinen sato niin marjoista kuin vihanneksista onkin parasta, joten tämä järjestely on aivan paikallaan. Yleensä on meidän kuitenkin säilöttävä arkipäivää eikä suinkaan sunnuntaita silmällä pitäen.

On vaikea sanoa, minkä marjalaadun tai kasviksen on muodostettava pohja talvivarastoillemme. Se riippuu olosuhteistamme. Jos omistamme puutarhan, säilömme luonnollisesti pääasiassa sen tuot-



Talousopettaja MARJATTA KAHILUOTO:

JOS SATOA ON RUNSAASTI

teita. Jos taas voimme itse kerätä metsämarjoja, on kukkarolle varmaan edullisinta yrittää poimia niitä mahdollisimman paljon. Sen, joka on pakoitettu kaiken ostamaan, kannattaa tarkkailla torihintoja ja lehtiutuisia satotoiveista. Puolukka lienee se marja, johon useimmat suurelta osalta turvaavat. Tänä vuonna kannattanee kuitenkin esim. omenan säilöminen suuremmassakin määrin. Onhan odotettavissa ainakin osassa maata erittäin hyvä omenavuosi.

Tuoksuvia tuoremehuja.

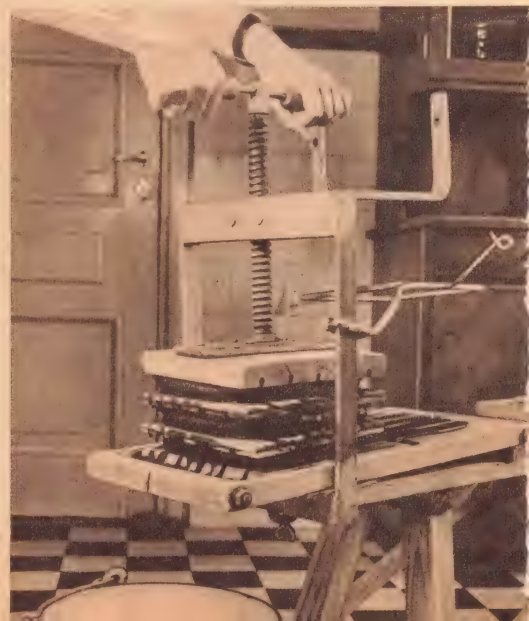
Monet seurat ja yhdistykset maaseudulla hankkivat takavuosina tuoremehumyllyn ja pusertimen, jota jälkimmäistä on viime vuosina etupäässä käytetty sokerijuurikassirapin valmistuksessa. Nyt ne taas ennättävät alkuperäiseen tarkoitukseensa. Meidänkin on viisainta heti tilata omalta yhdistykseltämme mylly itsellemme, mikäli omenamme mehuksi riittävät. Aloitamme maahanpudonneiden säilömisellä. Voimme valmis-

Yllä: Vihannessumpiot ovat emännän turva yllätysvieraiden saaguessa.

Yllä vas.: Pinaatin esikuumentaminen käy nopeasti upottamalla ne hetkeksi reikäkauhan avulla kiehuvaan suolaveteen.

Vas.: Marjamyllyn puutteesta käy murskaaminen näinkin.

Pakkaaminen on suoritettava huolella, jotta mehu saadaan tarkkaan puristettua.



taa niistä jo melko raakoina tuoremehua ja hyytelöä; sosetta ja marmelaadia taas hieman kypsemmistä. Omenaraakileista valmistettu tuoremehu on tosin alussa vailla aroomia, mutta säilytyksen aikana mehussa tapahtuu kypsyminen, niin että jo kevätpuolella se on yhtä hienon makuista kuin kypsistäkin valmistettu. Jos puserTIMEN mukana ei seuraa myllyä, ei silti tarvitse luopua tuoremhun valmistuksesta. Voimme tällöin jauhaa omenat esim. lihamylyssä. Työ on silloin vain hankalampaa ja omenamassa tahtoo mustua. Tämän vuoksi onkin yhdellä kertaa jauhattava vain samalla erää puserTIMEEN sopiva määrä. On työskenneltävä yhtäjaksoisesti, jotta ilman vaikutus jäisi mahdollisimman lyhytaikaiseksi ja C-vitamiinin kato pieneksi. Ilman puserintakin tulemme toimeen, jos valmistamme vain pari pullollista tätä herkkua. Silloin valitaan karkea siivilävaate, jonka sisälle jauhattu massa kääritään pitkänomaisesti pakettiksi. Sen päistä väännetään vastakkaisiin suuntiin, niin että mehu puserTUU ulos. Mehun, olimmepa puristaneet sen omenoista millä tavalla hyvänsä, me voimme säilyttää joko happamana tai sokeroituna. Hedelmien ja marjojen oma makuus ratkaisee asian, esim. omenamehu on useimmiten hyvää sellaisenaan, kun taas punaviinimarjoista valmistettu on liian hapanta. Sokeria käytetään korkeintaan 10—15 %, ja sekoitetaan se valuneeseen mehuun. Niin hapan kuin sokeroitukin mehu on pullotettava nopeasti, heti kuumennettava 80°:ssa 15 min. ja tämän jälkeen välittömästi korkattava ja hartsattava. Suuria määriä valmistaessamme kuumentaminen käy mukavimmin muuripadassa, jonka pohjalla on olkia ja lastuvillaa. Padassa olevan veden tulee nousta pullojen sisällön tasalle, joten parasta olisi, jos kaikki pullo olisivat suunnilleen saman kokoisia.

Hyviä hyytelöitä.

Hyytelöitä keitetessä valitsemme yleensä hieman raakoja tuotteita, koska sellaisissa on vielä jäljellä hyytelö- eli pektiini-

NIIN SÄILÖ SITÄ VIISAASTI

ainetta. Täysin kypsistä tuotteista hyytelöä valmistaessamme, on meidän lisättävä joukkoon jotain puoliraakaa, esim. tähän aikaan keitettävään punaviinimarjahyytelöön vähän puolukkaa. Nyt maahan pudonneista omenoista saamme melkoisella varmuudella hyytelön hyvin onnistumaan. Valmistuksessa on vain muisettava noudattaa seuraavia yleisiä ohjeita. Perattuja, huuhdottuja marjoja tai lohkoituja hedelmiä keitetään vedessä hiljaisella tulella kunnes mehustuvat, mutta eivät saa soseutua. Siivilävaatteelle kaadettuna mehu saa valua painelematta. Seuraavana päivänä kuumennetaan kirkas mehu hitaasti kiehuvaaksi, samalla kun sokeri hämmennetään vähitellen sekaan. Kun sokeri on sulanut, saa hyytelö kiehua hiljaisella tulella hämmennämättä 8—10 min. eli kunnes mehu kylmälle lautaselle tipautettaessa ei leviä vaan jäähmettyy heti.



Kokeilkaa tätä!



Napolilainen vihanneshyytelö

Syyskesän sunnuntaiaaterioille on kuin luotu koristeellinen kylmä vihanneshyytelö. Hyytelöä varten otetaan 1 1/2 kkp. porkkanaraastetta, 2 kkp. hienoksi leikattua raakaa kaalia, 1 1/2 kkp. kiehautettua ja hienonnettua ohutlehtistä pinaattia. Pinaatin joukkoo voidaan sekoittaa 1 tl. hienonnettua sipulia, mutta jos perhekunta ei ole erikoinen sipulin ystävä on sitä parasta olla käyttämättä, koska sipuli antaa hyytelölle hyvin voimakkaan maun. Hyytelöllentä varten otetaan voimakasta vaaleata hapanta mehua esim. sitruunamehua tai viinietikkalientä 8 dl, joka maustetaan 3 tl:lla suolaa sekä hiukan sokerilla. Neste lämmitetään haaleaksi ja siihen sekoitetaan 10 liotettua ja sulatettua liivakkoa. Korkean pitkän kakkuvuon pohjalle pannaan porkkanaraaste, sen päälle kaaliraaste ja viimeksi pinaattiraaste. Liemi kaadetaan päälle ja vuoka pannaan hyytymään kylmään. Hyytelö kaadetaan vuosta salaatin lehdillä, tomaatilla ja retisillä koristetulle vädille. Hyytelö voidaan koristaa vielä pursottamalla sen päälle majoneesi- tai muuta kirpeää kastiketta.

Hyytelö leikataan tarjottaessa viipaleiksi.

Hyytelö on pantava pieniin tölkkeihin, joiden sisältö tulee kerralla käytetyksi, sillä avatun, aloitetun tölkin loppusisältö tahtoo mehustua. Jos purnukoihin kaadettu hyytelö ei ole hyytynyt parissa päivässä, se kiehautetaan uudelleen ja lisätään sokeria. Kokoonkeittämällä sitä ei saa hyytymään, silloin siitä tulee vain sakeata, sitkeää, siirappimaista seosta. Jos marjat tai hedelmät ovat puolikypsiä, riittää 800—900 g. sokeria mehulitraa kohti, kypsille on varmintaa käyttää 1 kg.

Soseita ja marmelaadeja.

Siivilävaatteelle jääneissä marjoissa ja hedelmissä on vielä mehua. Niistä voimme sen vuoksi keittää puuron tai kiisselin. Tai voimme valmistaa niistä sosetta lisäämällä vähän vettä ja lämmittämällä seosta, jotta se olisi helpompi pusertaa siivilän läpi. 1 kg:aan puserrettua sosetta hämmennetään n. 400 g. sokeria ja sosetta keitetään hiljaisella tulella, kunnes mehu ei enää erotu sosesta, jolloin se on valmista kaadettavaksi tölkkeihin. Tällainen sose on kyllä hyvää, muttei täysistä aineista valmistetun veroista. (Jatkuu siv. 426.)

Äärim. vas.: Mehupuristimekin ehtivät taas alkuperäiseen tarkoitukseensa siirappiteailun jälkeen.

Vas. kesk.: Mehumyllyn avulla saadaan marjat puristettua kuiviin soseita ja mehuja varten.

Vas.: Umpiokasari ei ole välttämätön, jos muuten on käytettävissä suuri kasari, jolloin eristysaineena lastuvilla on paras.

Morsian: Kihlauksesi tuntuu oudolta. En oikein käsitä sulhastasi. Kuinka hän pyrkii kahlehtimaan ja määräämään sinua kaikessa? Jos hän rakastaa sinua ja haluaa sinut vaimokseen, täytyy hänen myöskin luottaa sinuun. Ja onhan luonnollista, että seurustelet omien opinto-vereittesi kanssa nyt ja myöhemminkin. Eiköhän olisi parasta tuumia vielä asiaa ja antaa ajan kuluu, kunnes toverisi valmistuu alalle. Olethan niin kovin nuorikin. Et ole mitenkään sidottu säälistä häntä ottamaan, hänen vammansa takia, kuten kirjoitit. Teet pahemmin häntä kohtaan, jos ilman rakkautta hänet otat, kuin sillä, että nyt purkaisit kihlauksen. Elämän kestävässä liitossa tarvitaan paljon rakkautta, ei vain sääliä.

Yksinäinen orpo: Olet mielestäsi kokenut vääryyttä perinnön jaossa ja ehkä tosiaan siten on käynytkin, mutta elämässä saa hyvin usein kokea epäoikeudenmukaisuutta, ainakin siinä mielessä, mitä itse pitävät oikeana. Et voi vaatia aina osaksesi oikeutta, mutta voit sitä itse antaa. Se on elämän kovaa koulua. Ja ajattele, mitenkä moni toinen on näinä vuosina menettänyt kotinsa, täydelleen menettänyt. Sinähän voit kuitenkin käydä lapsuuskodissasi edelleenkin ja kulkea tuttuja polkuja. Et voi pysähtyä tuijottamaan menneeseen, haluten sitä takaisin, vaan sinun on katsottava eteenpäin. Sinulla on oma elämäsi, oma tehtäväsi ja oma tiesi. Itsestäsi riippuu, minkälaiseksi elämäsi muodostuu. Uskon, että et halua siitä tulevan katkeroituneen, kovettuneen ihmisen taival, vaan syventyneen, kirkastuneen ja rakastavan, elävän naisen matkan.

Essi: Vastaan, kuten itse pelkäsitkin, että jätät tuo mies. Hän voi tahtomattakin tuhota elämäsi. Uskot nyt hänestä kaikkea ihanaa, että hän olisi haaveittesi ritari, mutta pelkään hänen todellisuudessa olevan kaikkea muuta. Kuuntele tässä vanhempiesi neuvoja, äläkä asetu noin uhmaavaksi. Sinun ijässäsi ihminen ei vielä pysty useinkaan arvostelemaan tuttavapiiriään. Eivät vanhempasi varmastikaan halua vain rikasta seuralaista sinulle, vaan rehellistä, työtehtävästä ja luotettavaa miestä.

Mimmuli: Olet ollut kovin yksinäinen, läpi elämäsi, joten ihmettelen, että olet näinkään hyvin selviytynyt monista vaikeuksista. Varmaan sinua on seurannut Jumalan siunaus ja varjelus. Yhtä ja toista on elämässäsi tapahtunut, mikä on jäänyt painostamaan, mutta et voi mitenkään alkaa penkoa kaikkea menneyttä. Sen sijaan voit juuri tänään alkaa uusin ottein ehkä hiukan parempana, hiukan rakastavampana ja Jumalan avulla. Olen varma, että sinussa on voimaa voittaa vaikeutesi ja sinusta tulee kerran erinomainen omassa työssäsi. Sinä et tule katselemaan ylähältä, arvostellen toisia, vaan tasavertaisena, auttajana, toverina. Kiitos valoisasta kirjestäsi.

Mökkiläinen: Kuulut varmaan niihin hiljaisiin yksinäisiin naisiin, jotka vaieten yrittävät kestää sairautensa ja ponnistella vaikeuksissaan. Pienestä maatiluksesta olet saanut elatuksesi ja kehräämällä ja kutomalla kyläiläisille olet tullut toimeen. Nyt sinua painostaa sairaaloisuutesi ja tulevaisuutesi. Olisi hyvä, jos voisit päästä erikoislääkärin tutkittavaksi ja saisit pätevät neuvot tautisi hoitoon. Muuten luulen, että sinulla sit-



Niiden, jotka aikovat pyytää Pikku äidiltä neuvoja, tulee ilmoittaa, ovatko he nuoria vai vanhoja, miehiä vai naisia, ja lisäksi mikäli mahdollista selostaa tarkoin olosuhteet, joissa he elävät. Kysymyksen tekijän ei tarvitse lähettää rahaa eikä välttämättä ilmoittaa omaa nimeään, vaan voi käyttää salanimeä. Koska vastaukset joutuvat yleensä jonottamaan, kehoitetaan niitä, jotka haluavat saada pikaisen vastauksen kotiin postitse, ilmoittamaan oikea nimensä ja osoitteensa sekä lähettämään postimerkki. Jos kirjeenvaihto jatkuu, joka kirjeeseen on liitettävä postimerkki vastausta varten. Kirjeen kuoreen kirjoitetaan: **Pikku äiti, KOTILIEDEN TOIMITUS, H:ki.** Pikku äiti ei vastaa käytännöllisiin kysymyksiin, vaan ne on osoitettava Kotilieden Kysymysosastoon.

tenkin on parasta elää siellä kotikylässäsi edelleenkin, jossa kerrot naapureiden olevan niin auttavaisia sinulle. Mikä suuri lahja ja siunaus hyvä naapuri onkaan, kuin maanpäällinen enkeli. Varmaan itsekkin olet aurinkoinen »Mökkiläinen» ja sen tähden saat hyvyttä takaisinkin.

Mirjami: Kuinka vaikeaa onkaan kirjoittaa sinulle sanaakaan. Kaikki se kaunis, mihin luotit, mille kotisi perustit, se luhistui. Olet syvästi pettynyt. Kuitenkin soisin sinun jaksavan edelleenkin, päivän kerrallaan. Ehkä sittenkin vielä tulee päivä, jolloin miehesi uudelleen sinua tarvitsee. Ja lapsennehan tarvitsevat sinua nyt kaksinverroin. Kuljet tavattomassa alemmuudentunteessa tapahtuneen suhteen ja häpeät naapureitasi, mutta älä tee sitä. Pää pystyy ja reipas ote! Kaikilla meillä on vaikeutemme, taistelumme ja vikamme, toisten vain näkyvämmät kuin toisten. Lopulta me jokainen olemme Jumalan edessä yhtä syntisiä ja pieniä. Mutta tänä päivänäkin on Jumala sinun vaikeuksiesi yläpuolella, muista se.

Kaikessa pettynyt: Paljon vaikeaa ja rumaa olet joutunut kokemaan. Mies toisensa jälkeen on sinua pettänyt ja aina uudelleen olet uskonut heistä hyvää. Kuinka paljossa sinun olisikaan pitänyt olla vahvempi, tietoisempi oikeasta. Mutta et voi tuijottaa menneeseen, vaan sinun on ajateltava pienen poikasi ja omaa tulevaisuuttasi. Nyt sinulla on uusi, vastuunalainen tehtävä, yrittää kasvattaa pojastasi hyvä, suomalainen mies. Lapsesi tarvitsee juuri sinua. Ole sellainen äiti, että aina voit katsoa lastasi silmiin ja että hän aina voi luottaa ja kunnioittaa omaa äitiään. Aloita uusin ottein elämäsi, ei hautoen kosta tapatuneelle, vaan kehittäen itsestäsi voi-

makkaan, rehellisen, vastuuntuntoisen naisen. Ehkä juuri pieni lapsesi on auttamassa sinua taisteluissasi.

Aino-Liisa: Mene ansiotyöhön. Yritä siten vapautua ainaisesta rahapulastasi ja riippuvaisuudestasi miehesi juopotteiluun ja kuluihin. Työ auttaisi sinua muutenkin vapautumaan omista ajatusistasi ja vain istumasta kotona suremassa. Lapsesihan ovat jo siksi isoja, että voit hyvin heidät jättää osaksi päivää. Hekin voisivat, ainakin vähäsen, jotenkin ansaita. Ei ole viisasta, muka lastensa varjelemista, että ei vaadi heiltä mitään työtä. Anna heidänkin nyt tuntea vastuuta kotinne onnesta, se kehittää heistä elämäkelpoisia ihmisiä.

Kuinka kasvatetaan: Kärsit tavattomasti, kun pientä poikaasi kasvattaa Mummo aivan toisin kuin itse haluaisit ja itse olet päivittäin ulkotöissä. Tietenkin tuo on kiusallista. Ja melkein hulkuriselta kuulostaa selityksesi, mitenkä Mummo tahtoo aina antaa päinvastaista ruokaa kuin sinä, mistä joutuksen lapset vatsa on vuoroin epä-kunnossa, vuoroin kunnossa. Koeta kuitenkin käsittää Mummoakin. Hän on vanhanajan ihminen ja silloin lasten hoito oli aivan toisenlaista. Varmaan hän yrittää parhaansa mukaan antaa rakkautaan. Koeta puhua hänen kanssaan ystävällisesti tästä kaikesta ja yhteisesti löytää ote lapsen hoitoon. Paras ratkaisu olisi tietenkin, että saisit olla sisätoisissa ja samalla itse täysin hoitaa lapsesi. Ehkä miehesi voisi tässä vaikuttaa.

Uskallanko: Mielestäni aivan turhaan pelkäätkin yhtä ja toista. Nythän juuri sinulla on elämä edessä valoisana, lupavana, oman hyvän sulhasesi rinnalla. Jos sinulla on elävä usko Jumalaan, silloinhan tiedät, että sinuakin »enkelit varjelevat kaikilla teillä» kuten psalmissa sanotaan. Miksi surisit sellaista, joka ehkä ei koskaan tapahdukaan, miksi et iloitsisi ja kiittäisi nykyisestä onnestasi. Ole rohkea, luota sulhasesi ja puhukaa näistäkin asioista, joita pelkää, avoimesti keskenänne. Silloin huomaa, miten lapsellinen olet ollut luuloissasi.

20-v: Aivan lapsena menit naimisiin, tunteematta tulevaan miestäsi, vanhempiesi varoituksista huolimatta ja nyt olet onneton, läpeensä onneton, täysin epänormaalilta vaikuttavan miehen vaimo. Kuinka tahtoisinkaan huudahtaa, miksi et kuunnellut neuvoja, miksi et odottanut, miksi, miksi —. Nyt on elämäsi suorastaan hengenvaarallista. Eiköhän sinun pitäisi nopeasti neuvotella lääkärin kanssa miehestäsi ja saada apua. Jos muutosta ei tapahdu, en näe muuta tietä kuin eron. Täten et voi jatkaa. Olet vielä itse melkein lapsi, joka rakkaudesta et tiedä mitään. Ei rakkaus ole vain omistamista, vaatimusta, vaan jotakin aivan muuta. Ehkä Jumala antaa sinun vielä senkin kokea. Keskustele heti tästä vanhempiesi kanssa, sillä sinun ei pitäisi päivääkään jatkaa tätä enää.

Vastusta odottava: Tuntuu hyvin oudolta, että menisit ehdottamaan sinuttelema vanhalle herralle, jonka rouvaa teitittelet. Jos olette samassa virastossa, jossa yleensä henkilökunta sinuttelee toisiaan, tämä on ymmärrettävää, mutta ei muuten. Luonnollisinta on, että tuttavasi rouva, joka on sinua vanhempi, ehdottaa ensimmäiseksi sinuttelema kanssasi, jos hän sitä haluaa.



EURA-malleissa on tervettä,
raikasta arkipäivän kauneutta

- ikkunaverhoja
- hyllypaperia
- »plastic»-liinaa
- pöytäliinoja
- lautasliinoja
- pyyheliinoja
- nenäliinoja
- kasvopaperia

EURAN PAPERI

A. AHLSTRÖM OSAKEYHTIÖ
KAUTTUA TENDAS



Kokonaan hyllypaperilla sisustettu kaappi on iloisin, ystävällisen ja siistin näköinen.



EURA-paperipöytäliinoja voi käyttää selaisenaan tai leikata niistä käytännöllisiä ja kauniita »tabletteja»



EURA-»plastic»-liina sopii erinomaisesti paitsi pöydänpäälliseksi, myös seinän suojaksi keittiöihin, peseytymispaikkoihin ja lasten vuoteiden taakse.



Ajanmukaisessa kodissa käytetään jatkuvasti pellavan rinnalla EURA-paperipyyhkeitä, hienoa EURA-kasvopaperia ja erikoisen pehmeitä EURA-paperinenäliinoja.



Teekkari - YLLÄTYS - arpa

säästää sinut kaulimelta tällä kertaa!

Jo kaikille tutuksi käynyt YLLÄTYS-arpa tarjoaa jälleen ostajilleen todellisia yllätyksiä. — **Päävoitto 2.000.000:—** on suurin, mitä meikäläisissä arpajaisissa on ollut. **Voittoja yli 45.000 kappaletta**, yhteisumma 11 miljoonaa markkaa. **Suurin pika-voitto 100.000:—**. — Arpojen hinta 0—150 markkaa (joka 10:s arpa ilmainen). Päävoitot arvotaan 30. 9. -49. Pikavoitot ovat heti perittäviä.

Teekkari-Yllätys-arpalla rakennat teekkarikylää, josta tulee naisolympialähtö olympiakisojen ajaksi!

Järjestää: Teekkaritoiminnan Edistämisyhdistys ry.

Hoitaa: **Suurarpa ry.**

Yllätys-arpot ovat yllätyksellisiä myöskin asiamiehille monine asiamieskilpailuineen ja runsaine myyntipalkkioineen. Täytä siis oheinen kuponki ja postita meille jo tänään.

SUURARPA ry. Helsinki, Satamakatu 2.

Tilaan..... kpl (vähintään 50 kpl) Teekkari-Yllätys-arpia myyntitiliin ja sitoudun ne tilittämään asiamiesheitoja noudattaen viimeistään 4. 10. -49.

Nimi:

Arvo tai ammatti: Ikä:

Täyd. postios.:

Asuinkunta:

Kaikki kohdat täytettävä.

Kotiliesi.

JOS SATOA ON RUNSAASTI...

(Jatkuu siv. 423.)

Omenasosetta ja marmelaadia varten valitsemme happamia omenoita, koska ne soseutuvat huomattavasti helpommin kuin makeat. Pudonneista leikkaamme kolhiutuneet paikat pois; yleensä ei omenoita tarvitse kuoria, ellei kuori ole kitkerää. Siemenkotaa emme myöskään poista hedelmiä paloittelemme, sillä siitä saamme soseeseen hienon mantelin maun. Riippuu siitä, haluammeko sosetta vai marmelaadia, miten paljon sokeria lisätään keitettyyn, siivilän läpi puserrettuun soseeseen ja miten kauan sitä on uudelleen keitettävä. Marmelaadiin käytetään n. 500 g. sokeria 1 kg:lle sosetta ja keitetään lakkaamatta hämmentäen, kunnes se putoaa kokkareina kauhasta. Soseeseen taas käytämme sokeria maun mukaan, emmekä keitä sitä yhtä kiinteäksi kuin edellistä. Tämän säilyvyyden on kuitenkin huonompi. Hyvin säilyvää sosetta saamme, jos meillä on runsaasti umpiotölkkejä. Silloin sekoitamme siivilän läpi puserrettuun soseeseen sokeria maun mukaan, panemme umpiotölkkeihin ja kuumennamme 30 min. 80°:ssa.

Kypsät ensiluokan omenamme luonnollisesti miehuuten *umpioimme*. Muistakaamme vain, että ainoastaan kovat laadut vaativat esikeittämisen.

Vihreitä vihanneksia.

Säilötyämme *vihannespuutarhamme* ensimmäiset tuotteet umpioimalla, käytämme myöhemmin valmistuville pääasiassa suolausta. Viime numerossa olleeseen kirjoitukseeni lisäyksenä vielä eräs erittäin hyvä *leikkopapujen suolaustapa*. 3 laan pavunsuikaleita sekoitetaan 2 rkl. sokeria ja 1 rkl. suolaa. Papuja kuumennetaan kasarisissa, kunnes sokeri-suolaseos on sulanut ja pavut saaneet kauniin värin. Pavut jäädytetään ja ladotaan sitten tölkkiin kerroksittain karkean suolan kanssa. Paino on välttämätön, kuten muissakin suolasäilykkeissä.

Pinaatin voimme suolata, joko palloina tai hajalehtinä. Kokeilkaamme tänä vuonna jälkimmäistä tapaa, koska se on edellistä paljon nopeampi. Tällöin huuhdotut, hyvin valutetut pinaatit ladotaan tölkkiin kerroksittain karkean suolan kanssa aina välillä kevyesti nujiin. Suolaa ei pidä käyttää enempää kuin sen verran, että kaikki suola sulaa pinaatista puserutuvaan mehuun. Näin syntyvän suolaveden tulee peittää pinaatit, kun paino on asetettu päälle.

Halutessamme *kuivata vihanneksia* on pidettävä mielessä, että ne alkuun on pantava kyllin kuumaan uuniin, niin että ne todella kuivavat, eivätkä vain nahistu. Mitä ohutlehtisemmistä tuotteista on kysymys, esim. persilja, tilli, pinaatti, sen kuumempi lämpö saa olla. Kuuman alkukuivauksen jälkeen niitä on vielä kuivattava lämpimässä, ilmavassa paikassa. Mehukkaita marjoja kuivattaessa on taas toimitettava aivan päinvastoin. Leikkopavusta häviää niissä helposti esiintyvä ruohon maku, jos ennen kuivausta kuumennamme ne samoin kuin edellä suolauksen yhteydessä. Kuivatut vihannekset säilytetään kuivassa, ilmavassa paikassa harvassa kangaspussissa tai lasipurkissa, joka on peitetty reijitettyllä paperilla.

OMENAHYYTELÖ.

Mehu: 2 kg. happamia omenoita

1½ l. vettä

Hyytelö: 1 l. valunutta mehua

800—1 000 g. sokeria.

Omenat huuhdotaan, varret ja kolhiutuneet osat poistetaan. Hedelmät leikataan paloiksi ja keitetään vedessä, kunnes ne alkavat mennä rikki. Kaadetaan siivilävaatteelle valumaan. Seuraavana päivänä mitattu mehu kuumennetaan hitaasti ja sokeri hämmennetään joukkoon. Saa kiehua hiljaisella tulella n. 10 min., vaahto kuoritaan tarkkaan pois. Valmiina kaadetaan heti pieniin, puhtaisiin, kuumiin tölkkeihin.

SUOLATTU PERSILJA.

Huuhdottu, valutettu persilja hienonnetaan ja ladotaan purkkiin kerroksittain melko vähän suolan kanssa. Kevyt paino pannaan päälle.

Tällainen suolattu persilja on erinomaista talvella käytettäväksi esim. perunoiden päälle ja varsinkin erilaisiin keittoihin.

SUOMALAISIA EMÄNTIÄ

(Jatkuu siv. 413.)

kuitenkin estänyt niihin lähemmin perehtymästä. Ylioppi-laaksi päästyään hän oli jatkanut opintojaan yliopistossa, suorittaen 1913 fil. kand. tutkinnon pääaineinaan fysiikka ja matematiikka. Suuren talon emännöys on aina raskasta ja voimia kysyvää ja aloittelijalle tietysti kaksinverroin. Enne Kuulialan terveys ei ole koskaan ollut vahva, mutta siitä huolimatta hän hellittämättömällä sitkeydellään ja luontaisella

(Jatkuu siv. 428.)

»SIR» asustekaappi No 4400

Käytännöllinen kaappi

ulosvedettäviä hyllyjä ♦ kiinteitä hyllyjä ♦ säilytys-
laatikko

ASUSTEKAAPPINA

... asusteet sievästi
valikoitavissa

ASTIAKAAPPINA

... kupit hyllyltä suo-
raan pöytään



»SIR» kaappi n:o 4400 soveltuu moninaiseen tava-
ransäilytykseen. Se on erittäin kaunislinjainen, pin-
ta loimukoivua. Tutustukaa tähän mainion käytän-
nölliseen kaappiin lähimmässä ASKON myymälässä!



ASKO



Joko Teillä on »SEIJA» keinu?

Saatavana eri värisinä.

ASKON omat myymälät:

HELSINKI ♦ JYVÄSKYLÄ ♦ KEMI ♦ KOKKOLA ♦ KOTKA
KUOPIO ♦ LAHTI ♦ MIKKELI ♦ OULU ♦ PORI ♦ ROVANIE-
MI ♦ SALO ♦ SAVONLINNA ♦ TAMPERE ♦ TURKU ♦ VAASA

Kesä kaikkine herkkui- neen talteen talven varaksi!



Emäntiä ilahuttaa tieto, että
kaksi vanhaa, tuttua töl-
kiä, Riihimäen Lasin

NELIAPILA IHANNE

ovat jälleen varmistamassa
kaikki suuren säilöntätö-
tulokset.

Riihimäen tölkit ovat eri-
koisvalmisteisia, käteviä
käyttää ja mukavia puh-
distaa.

NELIAPILA- ja IHANNE-töl-
kejä saatte lähimmästä alan kaupasta.

Riihimäen Lasi Oy



Ryijyjen työtarpeita nyt saata- vissa kaikkiin ryijymalleihimme

1. Ryijy n:o 153 »Polvesta polveen». Koko
120 x 150 sm. Nukkalangat ja työpiirustus
mk 3.772:— + postik. Työpiirustus ilman
lankoja mk 900:— + postik. 2. Villatakki
»Leena». Työohje mk 60:— + postik.
3. Pusero »Helena». Työohje mk 60:—
+ postik. 4. Neulottu silkkiliina »Iraanin
ruusu». Läpimitta 40 sm. Työtarpeet,
langat, ruutumalli, puikot ja lähetysk. mk
475:—. Ruutumalli ilman lankoja mk 60:—
+ postik. Langoista tulee kaksi liinaa.

Ruutumalleja ja työtarpeita näihin töl-
hin sekä käsityöjulkaisuja toimittavat
kaikki myymälämme Helsingissä, Turus-
sa, Vaasassa, Loimaalla ja Forssassa sekä
postitse, Maaseutuosastomme os. Hel-
sinki, Kalevankatu 12. Postilokero 388.



OSAKEYHTIO NEOVIUS

HELSINKI ♦ TURKU ♦ VAASA ♦ LOIMAA ♦ FORSSA

KUPONKI

Oy. Neovius. H:ki. Kalevank. 12. Postilok. 388. Kl. 15/8 49.
Tilaan:
Lapasia ja Sormikkaita-julkaisun... mk 150:— + mk 25:—
Kutomamalleja-julk. kankaankutojille » 300:— + » 25:—
Vauvan Neuleita-julkaisun... » 50:— + » 25:—
Uusia Kirjosormikkaita-julkaisun... » 250:— + » 25:—
Neulomme tytöille ja pojille-julkaisun » 250:— + » 25:—
Mönsterstick. fingervantar-julkaisun » 250:— + » 25:—
Vi sticker för gossar och flickor » 250:— + » 25:—
Virkkauk- ja Neuletyöt-lehd. v. 1949 » 180:—
» » » kevätnumeron » 50:—
» » » kesänumeron » 50:—
Viiri-lehden v. 1949 » 80:—

Rahaa seuraa mk Haluttu alleviivattava.
Rouva
Neiti
Osoite



herkkävaistoisuudellaan piankin perehtyi tehtäviinsä kehittyen taitavaksi emännäksi.

Alkuvaikeuksien lisäksi tuli ulkonaisia onnettomuuksia. 1919 paloi nim. Rapolan päärakennus tuhoten nuoren avioparin kauniin kodin monine rakkaine perintöhuonekaluineen ja muistoesineineen eikä mitään saatu pelastetuksi ahnailta liekeiltä. Alkoi jälleen uuden kodin perustaminen. Rapolan vanhempi, yli 100-vuotias päärakennus korjattiin ja otettiin uudelleen käyttöön varsinaisena asuinrakennuksena. Pian oli Enne Kuulialan kaikelle kauniille avoin silmä tehnytkin siitä jälleen viihtyisän kodin, jota hän vuosien kuluessa jatkuvasti on kaunistanut monin kotona valmistetuin kudonnaisin sekä taideteoksia, joista monet ovat säaksmäkeläisten taitelijoiden tekemiä, Rapolaa tai sen ympäristöä esittäviä. Taloa ympäröi 2 ha:n laajuinen puisto ja puutarha vanhoine ja nuorine hedelmäpuineen, marjapensaineen, kukkamaineen ja keittiökasveineen, ja emännän mieluisinta työtä on työskentely siellä.

Rapolan entisyyteen kuuluu sekä »Cuningas» että presidentti, keskiajalla mainitaan näet Rapolan isäntänä Cuningas de Rapalum, ja presidentti Svinhufvud on syntynyt Rapolassa. Talon ja sen ympäristön luonnonkauneus ja paikan arvokas historia — ovat tehneet sen varsin suosituksi retkeilypaikaksi. Niinpä satuukin usein että kauniina kesäpäivänä emäntä saa jättää puutarhatyönsä tai keittiöpuuhansa opastaakseen pihalle äkkiä ilmestynyttä retkeilijöiden joukkoa.

Yhdeksän vuoden ajan Rapola on ollut kotitalouden harjoittelutila, ja karjanhoitoharjoittelijoita on ollut talossa jo nykyisten omistajain alkuvuosista lähtien.

Tila on tunnettu LSK-karjan ja maatiaislampaan jalostuksesta. Vaikka karjanhoitoharjoittelijat kuuluivatkin pääasiassa isännän valvontaan, niin hänen joutuaan asutustarkastajan viran tähden olemaan paljon matkoilla, emäntä sai heitäkin opastaa ja muutenkin huolehtia isännän tehtävistä. Lukuisaksi onkin kasvanut se harjoittelijain parvi, joka ankaran oppivuotensa Rapolassa läpikäytyään



Vauvaa odotellessa...

Zonan äitiysliivit tukevat oikealla tavalla selkää ja kannattavat hyvin vatsaa.

Kaikki mallimme suunniteltu yhteistyössä gynecologien kanssa.

Maaseudulle tilauksesta.

Korsettiateliieri

Zona Ab

Helsinki, Kluuvikatu 3, IV kerr.

mielellään palaa sinne muistojaan verestämään.

Kunnallisissa ja seurakunnallisissa toimissakin on Enne Kuuliala ehtinyt olla mukana. 1924 oli Enne ja Juho Kuulialan sopusointuista kotia kohdannut suuri suru kuoleman korjatessa nuorimman kolmesta lapsesta. Tämä äidin sydäntä ankarasti järkyttänyt suru yhtyneenä luontaiseen lämminsydämisyyteen on saanut hänet työskentelemään avun tarpeessa olevien pienokaisten hyväksi. Toiminta Mannerheim-liiton paikallisen osaston johtokunnan jäsenenä ja seurakunnan diakonia-yhdistyksen rahastonhoitajana on tästä osoituksena. Myös paikkakunnan sivistyspyrkimyksissä on Enne Kuuliala ehtinyt olla mukana mm. kuulumalla Sääksmäen kantakirjaston johtokuntaan, kansakoululautakuntaan ja kunnalliseen sivistyslautakuntaan. Varmaankin enemmän on sentään merkinnyt se hiljainen ja ulkopuoliselle huomaamaton sekä aineellinen että henkinen tuki, jota Rapolan emäntä on pyrkinyt jakamaan avun tarpeessa oleville pienokaisille ja vanhukille.

Voimia kysyvä ja työntäyteinen on Rapolan emännän päivä. Kun tiedustelee, kuinka hän kaikesta selviytyy, saa vastaukseksi, että kun antaa ajatustensa kulkea menneisiin sukupolviin, jotka ovat tätä paikkaa asuneet, viljelleet ja rakastaneet, niin ihmeellinen yhteenkuuluvuudentunne valtaa mielen. Eikä tämä ajatusten kaiku pysähdy vain siihen rajapyykkiin, joka erottaa oman suvun Rapolan muista varhaisemmista viljelijöistä, vaan tuntee — joskin heikkona renkaana, — liittyvänsä tähän valtavaan sukupolvien saattoon. Se tunne on ihmeellinen voiman antaja.

L. R.



„Johan sattui tuuri...”

näin huudahti tuolokselainen autonkuljettaja U. H. periessään loistovoittoaan Kansan Pika-arpajaisen toimistosta.

Hän oli eräs niistä monista, jotka eivät »usko» arpajaisiin. Hän oli vain »leikillä» ostanut arvan... ja tietämättään... voittanut omaisuuden.

Sinulle voi käydä yhtähyvin!

MATKAILU-ARPA tuo loistovoittoja!

50 markalla 500.000:— tai Amerikan-matka... voitot varmasti, jos ostat 5 arpaa sisältävän Kultakukkaron, jossa on takuulla vähintään 1 voittoarpa! Pikavoitot saa peräi heti. Amerikan-matkan saa voittoa haluamanaan ajankohtana. Arpoja saatavissa Rautatiekirjakaupan myymälöistä ja asiamiehiltämme. Voittoja on riittämiin — kaikkien kuuden miljoonan markan arvosta!

PÄÄVOITOT:

- 1 kpl 500.000:—
- 2 » 300.000:—
- 3 edestakaista Amerikanmatkaa

Juuri tämä kuponki voi olla
Sinun onnenkuponkisi!

PIKAVOITOT!

- 5 x 50.000:—
- 5 x 25.000:—
- 10 x 10.000:—
- 20 x 5.000:—
- 50 x 1.000:—
- 80.000 x muita voittoja!

Tuhannet ja taas tuhannet tavalliset ihmiset ovat voittaneet omaisuuksia Kansan Pika-arpajaisista. Nyt on ehkä juuri Sinun vuorosi!

Hoitaa: Kansan Pika-arpajaiset r.y.
Järjestää: Matkailijayhdistys r.y.

KANSAN PIKA-ARPAJAISET r.y.

Helsinki — Kaivokatu 8

Lähetätkää minulle kpl. MATKAILU-arpoja á 50:—, Kultakukkaroita á 250:—. Maksuna seuraava mk sekä 30:— lähetykseluja ja voittolueteloa varten.

Nimi:

Osoite:

10 arpaa tilanneelle lähettämme yhdenkuntoista aivan ilmaiseksi!

Kotiliesi 15. 8. 49.



UUTINEN!

Sarjakuvalehden ystäville ilmoitamme, että vanha tilauskausi päättyi n:o 8:aan. N:osta 9 alkaen loppuvuodeksi maksaa Sarjakuvalehti alpoastaan 200 markkaa ja sillä saatte kaikkiaan 10 räiskyvää numeroa.

Nyt kaikki mukaan, niin vanhat kuin uudetkin tilaajat, seuraamaan maailmankuulujen sarjakuvassankarien seikkailuja ja kommelluksia! Lehden parissa tulee väkisinkin hyvätuuliseksi!

VALIOLEHDET Oy, Helsinki, Kaisaniemenk. 8.

Tilataan Sarjakuvalehti N:osta 9 loppuvuodeksi.

Nimi:

Osoite:

Tilausmaksu 200 mk seuraa oheisena. KI 16.

YHTYNEITTEN
Sorja
KÄÄVÄPALVELU

JO MAAILMALLA

Uusi Sorja-lehti on nyt upeampi kuin koskaan ennen, 68 sivulinen ja suurelta osaltaan monivärinen. Mutta kuitenkin halvempi — vain 95 mk.



YLI 8000 KAIKKIAAN

*Tässä esittelemme
osan heistä*

Näin moni on suorittanut kurssin **Ammattienedistämislaitoksen Ompelijataropistossa** ja sängen useat heistä toimivat alallaan johtavissa asemissa.

Ammattienedistämislaitos levittää parhaillaan PUKUOSASTOAN maamme kaikkiin pitäjiin ja kaupunkiin. Tämä käykin erinomaisesti päinsä KIRJEELLISEN OPETUKSEN avulla.

SYKSY ON PERINTEELLINEN OPINTOJEN ALKAMISAIKA

*Ryhtykää Tekin vilpymättä opiskelemaan
maamme johtavassa pukualan oppilaitoksessa*

AMMATTIENEDISTÄMISLAITOKSEN OMPELIJATAROPISTOSSA

Älkää lyökö laimin nyt tilaisuutta, kun Teillä on mahdollisuus suorittaa tämä opiskelu kotiloissanne muun työnne ohessa.

Tarjoamme mm. seuraavia kirjeellisiä kursseja:

Naisten pukukaavojen piirustuskurssi
Naisten pukujen kuositelukurssi
Tytöiden pukujen kaavapiirustus- ja kuositelukurssi
Poikien pukujen kaavapiirustus- ja kuositelukurssi
Naisten takkien peruskaavat ja kuositelun alkeet
Tytöiden ja naisten alusvaatteiden kaavapiirustus- ja kuositelukurssi
Tekokukkien valmistuskurssi.

AMMATTIENEDISTÄMISLAITOKSEN KIRJEOPISTO

Irroitakaa allaoleva kuponki ja lähettäkää se meille 5 markan merkillä varustetussa avonaisessa kuoressa.

HELSINKI, TÖÖLÖNKATU 28

Kotiliesi
15.8.49.

Lähettäkää minulle maksutta ja sitoumuksetta kirjeellisiä kurssejanne selostava vihkonen.

Nimi:

Osoite:

KAUPUNGIN KESÄLLÄKIN ON...

(Jatkuu siv. 413.)

huutaa, ettei häiritse kymmenen metrin päässä asuvaa naapuria, ei saa kiivetä puuhun 'tähystelemään', huvilassa on oltava siivoksi kuin rexpurnukassa. Varsinkin pikkukaupungeissa ja huvilakaupunginosissa lapsilla on tarjolla paljon laajemmat toimialat kuin monilla ahtailla huvilapalstoilla maalla.

Ja sitten on perheessä kotiapulainen, mikäli on. Se, ettei hän yleensä pelillä millään haluaisi lähteä kesäksi maalle, puhuu joutain kaupunkikesän puolesta. Se on myös todistus siitä, ettei maaseutu ole vielä saanut oikeudenmukaista osaansa nykyajan mukavuuksista, vaikka se kesän kauneimmillaan ollessa ei tunnu kesäviittäjästä juuri muulta kuin virkistävältä vaihtelulta. Apulainen, maaseudun lapsi, on saanut siitä 'runollisuudesta' tarpeeksensa.

Mutta entäs marja-aikana, onhan silloin toki maalla aivan toiset mahdollisuudet kuin kaupungissa. Siltä puusta katsoen näyttääkin, mutta todellisuus on tämä: marjoja saa kaupungista helpommin ja halvemmalla kuin maalla, sen tietävät lukemattomat perheenemännät. On puolukkapaikkakuntia, mansikka- ja mustikkamaisemia, joista saa sitä lajia mitä saa, jos ehtii ja jaksaa poimia, mutta kaikki muut marjat ovat kauhean haalimisen takana. Kukaan ei ehdi poimia myytäväksi ja jos joku myyjä ilmestyy marjavasuineen keittiönovelle, hän saa määrätä hinnan melkein miten korkeaksi mielii, ja me maksamme jos jaksamme.

Tiedättehän kaupungin torin kesäisin, se on kuin toiveuni. Kymmenien kilometrien säteellä piirretystä maaseutuympyrästä virtaa sinne manna ja hunaja aiheuttaen usein huikkeen kilpailun, 'vapaa markkinatalous' järjestää hinnat kuin itsestään laatuun käyviksi.

Ja kun mustikkansa on pulloon pistänyt, sen saa yksin tein asettaa talviteiloilleen taattuun pitopaikkaansa tarvitsematta harmaantua sen kohtaloista tilapäisissä huvilakellareissa ja muuttojen lämmönvaihteluissa. Niinpä moni kokenut emäntä tuleeekin marjanlaittoajaksi kaupunkiin juuri edellälueteluista syistä. Ja muistattekö, miten näillä marjanlaittomatkoilla sormet ovat syhynneet tarttuakseen kymmenen muuhun hommaan kodissa. Sillä kun maalla tai missä tahansa on tarpeeseen levännyt — eikä siihen kulu monta päivää — alkaa pakollinen puolittainen toimettomuus tympäistä, varsinkin kun muistaa, mitä kaikkea tehtävää olisi kotona. Siellä voisi tarttua pensseliin ja maalata keittiönkaluston tai polkea konetta, kunnes koko loppuunkulunut liinavaatevarasto olisi korjattu ja täydennetty.

Niin, tämä viimeksimainittu seikka pitikin monen perheenemännän oman koneensa lähettyvillä mahdollisimman pitkään tänä kesänä. Ja niin on tullut huomanneeksi, että kaupungissaakin saattaa kesällä saada kaiken, mitä ruumiin ravintoon ja tarpeisiin tulee, että täällä voi vieläpä nauttia kesästä, maan ja taivaan antimista.

Sillä vaikka täällä ei ole kaukana kavala maailma, niin eivätpä toki monet mieluiset asiatkaan: äidin ruokakaupat, lasten jätelökärryt, isän lehtikioski ja kaikkien ikiomat vuoteet, posti puutoa luukusta kaksi kertaa päivässä ja puhelimella pääsee ympäri vuorokauden. Ne tasoittavat aika paljon maaseutu-kaupunkioittelussa ruotopuolelle jääneitten osaa.

Sillä tietysti meidän oikea olopaikkamme kesät, talvet olisi 'luonnonhelma' heinäniittyneen, rantasaunoinen, tuoreine kirsunpuihin, terveine elämäkatsomuksineen. Ja siksi kai me sinne riennämmekin aina kun voimme. Ja kun emme voi, koetamme selittää, ettei tee mielikään. Eikä sitä kuitenkaan kukaan usko.

Hilja-Maria.



1—2 hillolitraa kohden suojaa hilloinne.

Tabletti lietetään 1/2 kahvikupilliseen lämmintä vettä, joka sekoitetaan huolellisesti valmiiksi keitettyyn hilloon. Ei muuta hillon makua eikä väriä.

ORION-valmiste

380.000 hyvän kodin keittokirja

KOTIRUOKA – *nyt uusittuna*

Suomen suosituin keittokirja, jonka ensimmäinen painos ilmestyi yli 40 vuotta sitten, on nyt jälleen saatavissa ajanmukaisena painoksena. Sen käytännössä tarkoin kokeiltujen ruoanvalmistus-, leipomis- ja säilömisohjeitten avulla myös vasta-alkaja selviytyy ruoanlaiton visaisistakin pulmista, ja tottuneenkin emännän on mielenkiintoista verrata kokemuksiaan kirjan ohjeisiin.

Toimittaneet Ragni Tennberg, Edit Reinilä-Hellmann, Sophie Calonius ja Valma Krank-Heikinheimo. 19 painos. 538 siv. 143 tekstikuvaa, 11 väritaulua sekä värillinen sienikartta. Hinta sid. 261:—, nahkaselk. 620:—.

Emännille avuksi

KODIN TAITOSANAKIRJA. Monipuolinen, kätevä opas kaikkien kodin piiriin kuuluvien käytännöllisten seikkojen alalla alkaen rakentamisesta, kalustamisesta ja koristelutöistä askarteluvälineisiin ja leluihin asti. 672 siv. 4. uusittu painos. 5.023 ohjetta, 2.305 hakusanaa. Runsaasti kuvia ja liitteitä. Hinta sid. 715:—, nahkaselk. 1100:—.

KODIN LÄÄKÄRIKIRJA. Hyvä, halpa ja nopea kotilääkäri, terveiden ja sairaiden neuvonantaja. Kirjoittajina 20 huomattavinta lääketieteen eri alojen spesialistia. 1017 siv. 9 painos. Runsaasti kuvia ja piirroksia sekä 8 väritaulua. Hinta sid. 950:—, nahkaselk. 1425:—

Olavi Collan: KODIN HEDELMÄTARHA. Päteviä hedelmäpuiden ja marjapensaiden hoitoa, sadon korjuuta ja säilyttämistä sekä säilykkeiden valmistamista koskevia ohjeita. 101 siv. 2 painos. 69 kuvaa. Hinta 238:—, sid. 285:—.

Toivo E. Survonon — Frans Salonen: KELLARIKIRJA. Teos antaa käytännöllisiä kellarien ja maakuoppien rakentamis- ja kunnostamisohjeita sekä opastaa puutarhatuotteiden, juurikasvien ja perunoiden mahdollisimman hyvään säilyttämiseen. 106 siv. 2 painos. 60 kuvaa. Hinta 43:—.

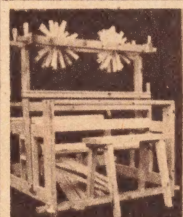
O T A V A

SISÄLLYS

Letku-Ville. Eino Koivistoinen	404
Näin minä teen	404
Tekemättömät työt — voimiesi varkaat. Anna-Liisa Sysiharju	407
Entisajan lastenvaatteita. Irja Sahlberg	409
Kotipuutarhaasi saapuu syksy. Helvi Motti	411
Suomalaisia emäntiä. Enne Kuuliala. L. R.	412
Kaupungin kesälläkin on puolensa. Hilja-Maria	413
Reikäompelu on kaunista ja kestävä. Mary Olki	414
Leirikeittiöt saunuvat. Narsku.	416
Julkisivu kauniiksi. Tiina T.	418
Hansikkaita ompelamaan. Kerttu Majantie	419
Tusinoittain halvemmalla. Jatkoker-tomus. Frank B. Gilbreth Jr. ja Ernestine Gilbreth Carey	420
Jos satoa on runsaasti niin säilö sitä viisaasti. Marjatta Kahiluoto	422
Kokeilkaa tätä	423
Pikku äidin kirjeenvaihto	424
Arkiveisu	432
Kannen II sisäisivulla: Kieku ja Kaiku. Piirtänyt Asmo Alho.	
Kansi on värivalokuva amerikkalaisesta keittiöstä.	

KOTILIEDEN

Päätoimittaja: Aili Wiherheimo.
Toimituskunta: Hedvig Gebhard, Mandi Hannula, Laura Harmaja, Mary Olki.
Neuvottelukunta: Tyyne Alanko, Maija Björklund, Elsi Borg, Göta Tingvald Hannikainen, Sylvi Kaloinen, Ella Kitunen, Hulda Konturi, Aino Malkamäki, Kaija Muurinen, Airi Nortia, Esteri Paalanen, Kerttu Saalasti, Aune Ståhlberg, Anna-Liisa Sysiharju, Heli Virkkunen.
Kustantaja: Yhtyneet Kuvalehdet Oy.
Toimitus: Helsinki, Bulevardi 7. Avoimna 9—17. Päätoimittaja tav. 9—11. Puhelin 20 561.
Konttori: Helsinki, Bulevardi 7. Puhelin 20 561, klo 9—17. Tilaukset, osoitteenmuutokset ja kaavat. Osoitteenmuutokset ja valitukset puh. vaihte 70 361.
Ilmoituskonttori: Helsinki, Bulevardi 7. Puhelin 20 561. (Haanpää puh. 44 42 01.) Avoimna 9—11.30, 13—17.
Kotilieden Kummikerho, Helsinki, Kainiemenk. 2 a. Puh. 68 40 68. Toiminnanjohtaja tavattavissa vähintään klo 9—11.
Ilmestymispäivät: Kuukauden 1. ja 15. päivä.
Kirjoituksiin ja kuviin, joita lehdelle tarjotaan, on liitettävä palautuspostimaksu, muuten niitä ei säilytetä eikä palauteta.
Tilaushinnat 1949: Kotimaassa 1/4 vk. 465.—, 1/2 vk. 250.—, 1/4 vk. 140.—. Ulkomaille 1/4 vk. 690.—, 1/2 vk. 370.— (hintavaruus). Osoitteenmuutos 10.—, entinen ja uusi osoite sekä lehden nimi ilmoitettava.
Ilmoitus osoitteenmuutoksesta on tehtävä vähintään viikkoa ennen sen numeron ilmestymistä, joka halutaan muutetulla osoitteella.



KANGASPUITA

Eri kokoisia, myös pöytä-kangaspuita, valmistam-
me tilauksesta.

Olavi Kujalan
Puusepäntehtäs
Maakeski puh. 18.

KOTILIEDEN PIKKUILMOITUSOSASTO

Ilmoitustekstit sekä tekstin muutos tähän osastoon on lähetettävä 2 viikkoa ennen määrätyn numeron ilmestymistä.
(Nimimerkkiä käyttäviä pyydetään ilmoitusta lähettäessään mainitsemaan nimensä ja osoitteen.)
Vastauksia varten on liitettävä 15.— postimerkkeinä. Maksun seurattava käsikirjoitusta.

Sekalaisia

ILMOITUSHINNAT: 10 mm. 600.—, 15 mm. 900.—, 20 mm. 1200.—, 25 mm. 1500.—, 30 mm. 1800.—. Suurempia mm. ilmoituksia ei tässä osastossa julkaista. Palvelusilmoitukset 20.— sanalta.

KÄSILAUKKUJA

korjataan, värjätään ja vuoritetaan, teettäjän kankaasta. Maaseudulle postinmaksolla.

KÄSILAUKKUKORJAAMO

Helsinki, Kalevankatu 17. Puh. 60 135.



FLYYGELEITÄ, PIANIINOJA ja URKUHARMOONEJA.

Uusia sekä täysin kunnostettuja käytettyjä. Ostamme myös mainittuja soitto-koneita (epäkuntoisiaakin).
Niilo Valtolan Pianoliike, Turku, Eskelinkatu 1. Puh. 12313.

Valmistamme tilauksesta

KANGASPUITA

VARPA OY.
PIEKSÄMÄKI PUH. 294.

KAUHAVAN KAIDETEHDAS Oy.

Kauhava. — Puhelin 185.

Valmistamme kaikenlaisia kaiteita kudontaa varten.

»AINO»-KORISTESUOJA-AITA kukkapenkkinne suojaaksi!

»Aino» on helppo pystyttää ja purkaa ja ottaa osinapienen tilan. Väri: valkea—vihreä—kulta. Hinta 50.— metri + lähetys-kulut. Yli 10 metrin tilaukset, rah-
han seurattessa, läh. vapaasti.
TAITOTYÖ Oy
Oulu, Saaristontie 9.



kam. mk 1.600.—
—2.000.—. Laukut edell. 410.—. Myös paljekameraita.

Mk 3.220.—lla lähettämme ohjeiden KOMSOMOLETZ kameran. 16 kuv. 6x6 sm 6x9 filmirullalle. Objektiivi F 1:6,3 eli 4 kert. voimak. mitä laatikkokameraissa. Oranssi- ja kelta-suodatin sekä nahkaremmi sam. hint. »Ainavalmiuslaukku» nahasta mk 950.—. Laatikko-
O. MANTERE OY
RAUMA

HUOMIO! HUOMIO!

Kaikenmerkkisiä ompelukoneita otetaan korjattaviksi kaikkialta Suomesta. ♦ Lähettämällä meille ompelukoneittenne ylösotat, rautateitse tai muilla kulkuneuvoilla, saatte ne varmasti käyntikunnossa takaisin, mahdollisimman lyhyessä ajassa, jälkivaatimuksella. ♦ Työstä vastaavat pitkäikäisen kokemuksen omaavat ompelukone-mekaanikot. ♦ Koneet lähetettäessä hyvin pakattava, koneen kaikki osat mukaan sekä selostus mahdollisista vioista. ♦ Lähemmän ompelukone-korjaamo **TIMI SUKKULA**, Tampere, Puutarhakuu 11. Puh. 5909/Korjaamo. (Leikatkaa talteen.)

Koti kauniiksi KUDONNAISILLA

Valmistamme edullisesti asiakkaiden aineista erilaisia kudonnaisia, myös leveitä mattoja.

Tilaustöihin on saatavana pellava-, puuvilla- ja matonloimilankoja.

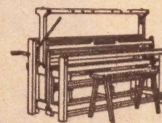
Os. HANGON TYÖSIIRTOLA.
Hanko. Puh. 993.

KANGASPUITA

ryijien ja kankaiden kuto-
miseen.

Suoraan varastosta!

E. & J. LEINO OY.
SALO



TÄYTEKYNIÄ

korjataan. Piikki- ja lasiterät muutetaan metalliterälle. Kumisäiliöt vaihd. mäntälaitte. Myös 14 kar. kultateriä. Takuu kynille.

TÄYTEKYNÄKORJAAMO, Tampere, lok. 65.

KOTINNE

ylennyksen viihtyisyyden ensimmäiseen luokkaan suoritatte helpommin kutomillanne kaislamatoilla. Hyvää sitkistettyä kaislakudetta saatte kauttani alennettuun hintaan 40 mk kilolta. Lähetykset toimitetaan jälkivaatimuksella rautateitse, pienempiä eriä myös postitse. Näyte läh. pyydet-
tässä 12 mk merkin seurattessa. Tilaukset os. **UNTO PENSIKKALA** Vinkkilä, Vartsaari.

KANGASPUITA



teräskaitteita (pirttoja) pin-
goittimia, sukkuloita, loin-
ja rullapuita ym. kutomatyö-
välineitä valmistaa

UUSI KAIDETEHDAS

Toijala puh. 217.

Kuvallinen hinnasto pyydettyä.

MARMORIHAUTALEVYJÄ

Levykoko 25x40 sm valkoista marmoria hintaan 3000.— lähetyskuluineen. Etu- ja sukunimi sekä syntymä- ja kuolinaika kaiverrettuna ja lehtikul-
lalla kullattuna. Myös jalustateline. Pyydetään lähettämään kaiverrettava teksti ja käsirahaksi 1000.—. Lyhyt toimitusaika.

KOTIMAAN KIVI OY

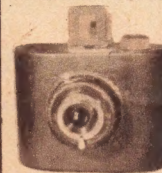
Helsinki, Vellamonkatu 27, p. 45 382.

ORPO, KODITON 1 1/2 kk. ikäinen tyttölapsi, terve, herttainen, vaalea, sinisilmäinen, etsii kotia hyvien ihmisten luota. Arv. vast. nimim. »Syksyn tullessa», os. Paimio, Tomero Mäkilä.

MUOTOKUVA

taiteilijan työnä. Koko 35x45 sm 2000.—. Myös lapsista eri kokoon. Maksatte nähtyänne. Pala-
uttamisoikeus. Lähete valokuva väriselostuksin os. »Oljyvärimaalaus kankaalla», Helsinki. Poste restante.

Kesälomalta muistot talteen!



Tutustukaa Aso-kameraan ti-
laamalla ilmainen esittely-
lehtisemme. Hinta 2930.—. Nahk. valmiuslaukku 660.—.

Aso-Kamera Oy

Turku, Vuorityömiehenk. 10
puh. 17939.

Palvelusilmoituksia

PALVELUSILMOITUKSET:
20.— sanalta.

OMPELUALAN kokemusta omaava neiti haluaa paikanvaihdoista. Vast. tarjouksi-
neen Kotilieden ilm. kontt. nimim. »Asuntov.

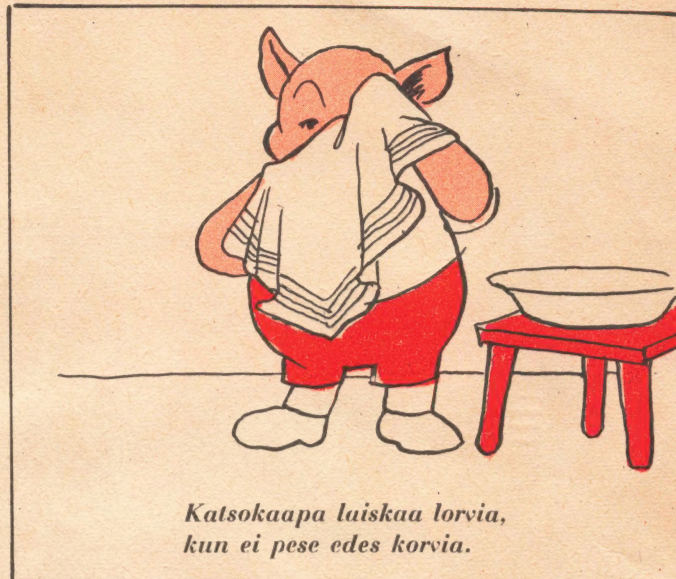
OMPELUTAITOINEN TYTTÖ saa paikan vaatetusalan liikkeessä harjoittelijana, maaseutukaupungissa. Vastaukset suosituksineen Kotilieden ilm. konttoriin nimim. »Eteenpäin pyrkivälle hyvä paikka».

Kieku ja Kaiku

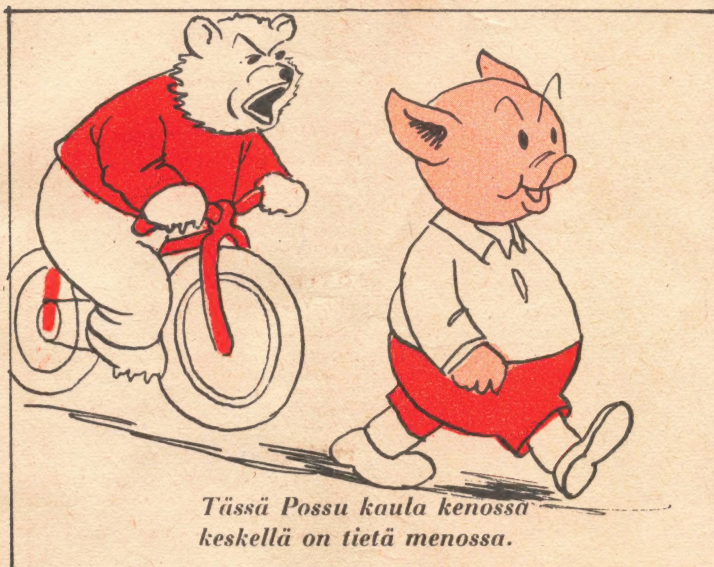
Possu jättää korvansa pesemättä.



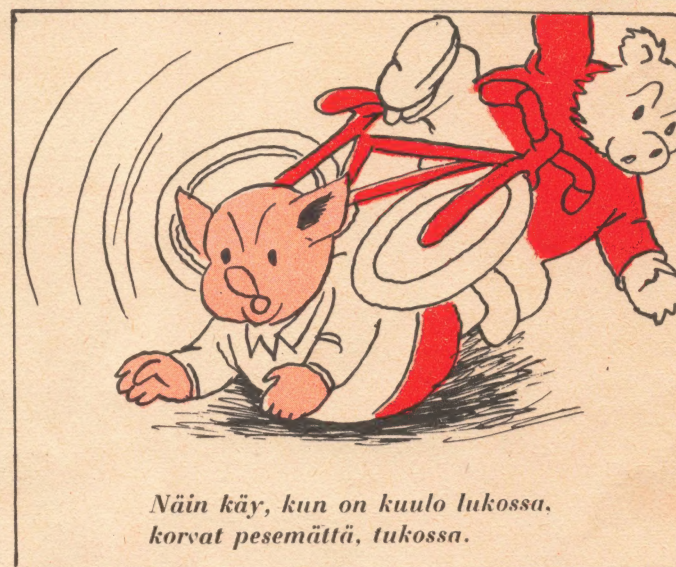
Possu peseytymään astelee,
hädintuskin kärsän kastelee.



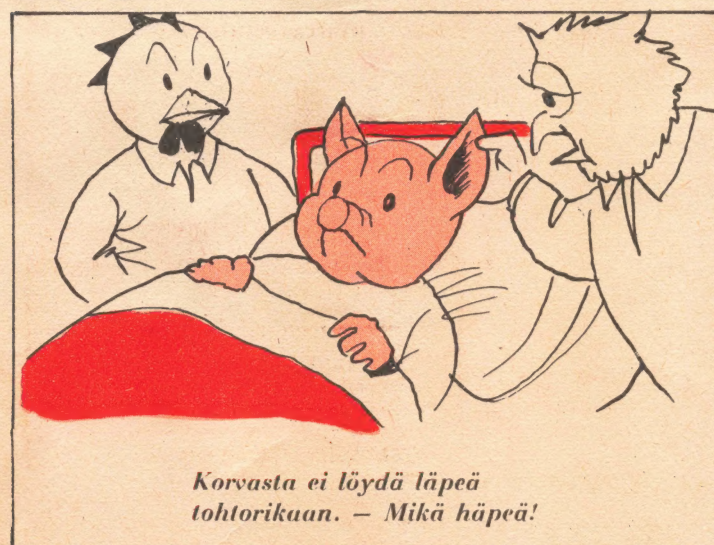
Katsokaapa luiskaa lorvia,
kun ei pese edes korvia.



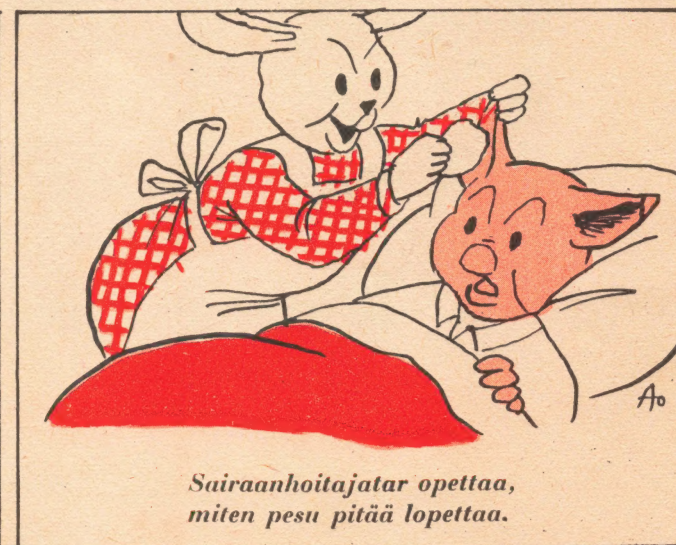
Tässä Possu kaula kenossa
keskellä on tietä menossa.



Näin käy, kun on kuulo lukossa,
korvat pesemättä, tukossa.



Korvasta ei löydä läpeä
tohtorikuan. – Mikä häpeä!



Sairaanhoitajatar opettaa,
miten pesu pitää lopettaa.

Kesän herkkuihin

7234

LAIHIA
Torstila

luotett
marjoil

me,
7 mk 11 mk pussi.

KÄYTTÖOHJE:

Hillot, marjat ja soseet: Vielä kuumaan keitokseen sekoitetaan 1 tasapäinen teelusikallinen säilöntäainetta kiloa kohti • Raakasoseisiin käytetään puolta runsaammin säilöntäainetta (1 1/2 tl kiloa kohti) • Kurkkuihin 1 tasapäinen tl säilöntäainetta liemiliiraa kohti. • Pussin sisältö riittää n. 10 kiloon hilltoa tai sosetta.



Ranskalainen viinietikka
säilöntään ja mauste-etikaksi
ruokapöytään. 110 mk.



Tislausetikka

1/8 pullo 52 mk
1/16 » 32 mk



Pauligin »etikakarahvi»

Siro ja sellaisenaan pöytäkelppoinen. 60 mk

PAULIG

Werner Söderström Osakeyhtiön laakapainossa Porvoossa 1940